Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ50J5530**



Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

Consignes de sécurité

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Fonction du four uniquement - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

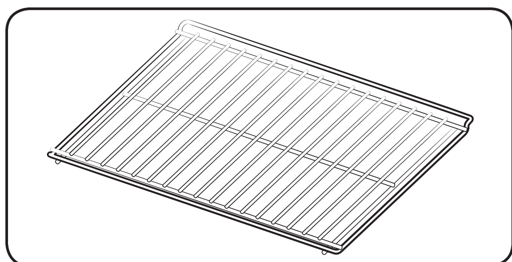
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Consignes de sécurité

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.



Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson de grands aliments.

Ne pas utiliser la grille du four en mode Micro-ondes.

Sécurité générale

AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N’éteignez pas l’appareil en débranchant le cordon d’alimentation alors qu’il est en cours de fonctionnement.

N’insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l’appareil ; si de l’eau pénètre dans l’appareil, débranchez le cordon d’alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N’exercez pas de pression excessive ni de choc sur l’appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N’utilisez pas de benzène, de diluant, d’alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l’appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l’intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l’appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N’utilisez pas d’adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N’accrochez pas le cordon d’alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N’utilisez jamais une fiche ou un cordon d’alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d’alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

Ne versez et ne vaporisez jamais d’eau directement sur le four.

Ne posez pas d’objets sur le dessus du four, à l’intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N’entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l’alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s’enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l’ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s’homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d’accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l’eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d’un tissu propre et sec ;
- n’appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l’eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

Consignes de sécurité

N’utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d’huile car la température de l’huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N’utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d’endommager les parois du four.

N’utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d’aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n’entre en contact avec de l’eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d’œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d’exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s’enflammer lorsque l’air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu’à ce qu’il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d’éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l’appareil pour éviter d’être brûlé par l’air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s’arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d’eau à l’intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu’il est vide, l’eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d’autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

C. Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- **1)** porte (risque de déformation) ;
- **2)** charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
- **3)** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

A. Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

B. Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

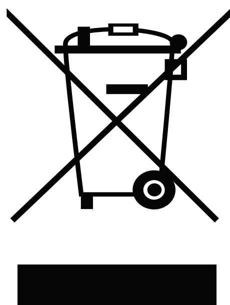
Consignes de sécurité

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l’énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d’usinage par électro-érosion et de soudure à l’arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l’usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d’alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d’équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

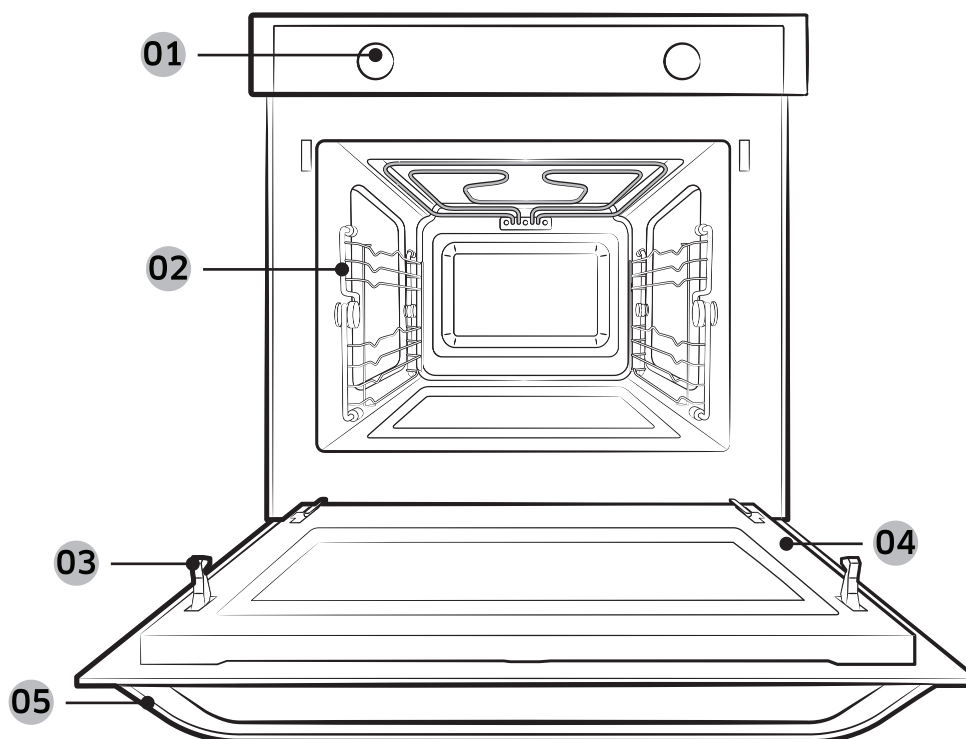
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four

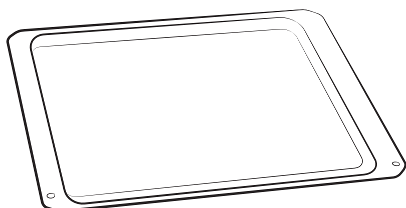


01	Tableau de commande	**02**	Glissières latérales	**03**	Verrouillage de sécurité de la porte
04	Porte	**05**	Poignée de la porte		

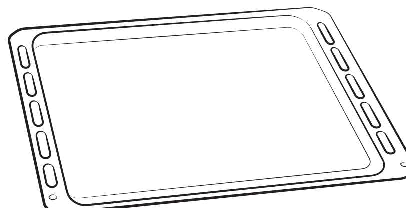
Installation

Accessoires

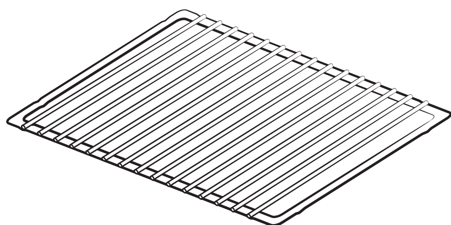
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



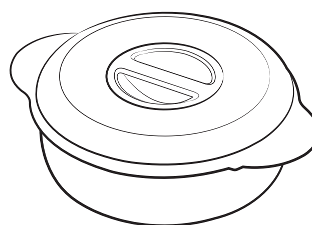
Plateau en céramique
(Utile pour le mode Micro-ondes.)



Plaques à pâtisserie
(Ne pas utiliser en mode Micro-ondes)



Gril
(Utile pour le menu rapide et le mode Gril.)



Cuiseur à vapeur pure
(Le cuiseur à vapeur en plastique pour la cuisson à la vapeur.)

REMARQUE

Consultez la section Cuisiner intelligemment on page 44 afin de déterminer les accessoires appropriés pour vos plats.

Cuiseur à vapeur pure

Le cuiseur à vapeur pure est un ensemble contenant un bol, un plateau et un couvercle et il est destiné à la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur à vapeur pure pour des aliments tels que du riz, des pâtes et des légumes afin de préserver leurs valeurs nutritionnelles.

- Les composants du cuiseur à vapeur pure peuvent résister à des températures allant de -10 °C à 130 °C.
- Lors de la décongélation, placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.
- Consultez le Guide de cuisson vapeur on page 59.

⚠ ATTENTION

- Le cuiseur à vapeur pure est dédié à ce modèle. N'utilisez jamais le cuiseur à vapeur pure avec d'autres modèles ou produits. Cela pourrait entraîner un incendie ou des dommages matériels.
- Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson que le mode Micro-ondes.
- N'utilisez pas le cuiseur à vapeur pure avec des aliments contenant une haute teneur en sucre ou de la graisse.
- Assurez-vous d'utiliser des maniques lorsque que vous retirez le cuiseur à vapeur pure, car il devient très chaud une fois la cuisson terminée.
- Soulevez le couvercle avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Avant de procéder à la cuisson, assurez-vous d'assembler correctement le cuiseur à vapeur pure, y compris le couvercle.

Installation

Consignes d’installation

Caractéristiques techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (l x H x P)	Taille maximale	595 x 454,2 x 570 mm
	Taille du four encastré	555 x 445 x 548,8 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l’UE.

Mise au rebut de l’emballage et de l’appareil

L’emballage est recyclable.
Il peut être composé des matériaux suivants :
- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.
Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.
- Le four N'EST PAS conçu pour un usage commercial.
- Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.
- Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation.
- Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

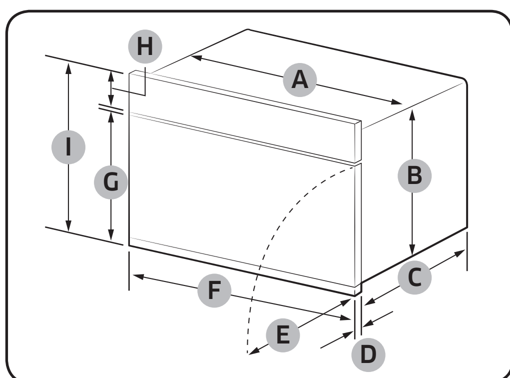
Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux. L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Installation

Installation dans l'élément

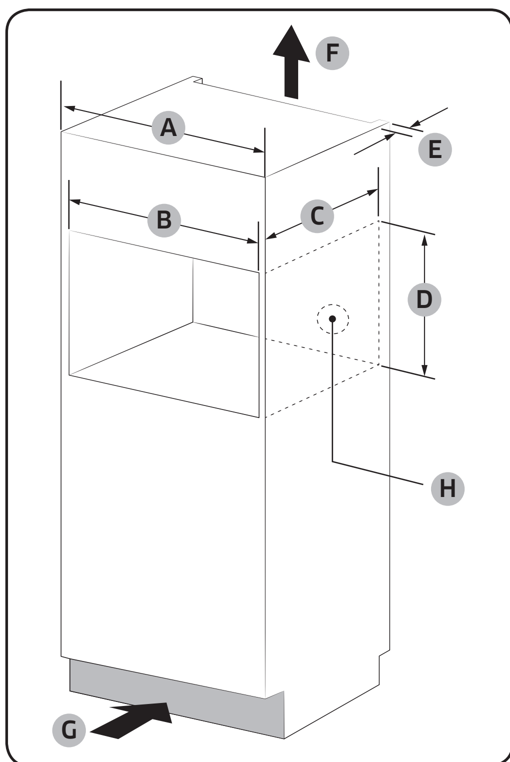
Les éléments de cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 °C. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation



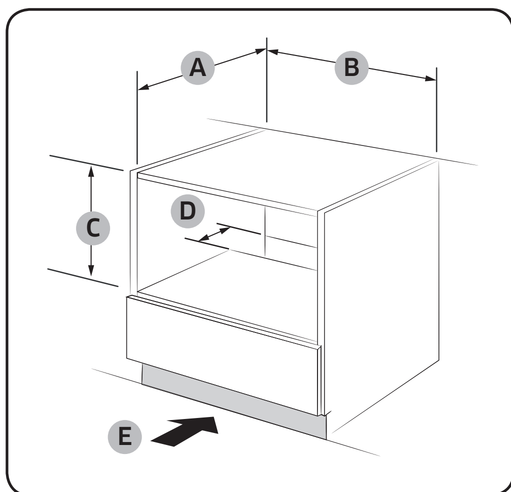
Four (mm)

A	555	**F**	595
B	445	**G**	358
C	549	**H**	85
D	21	**I**	454,2
E	341		



Meuble encastré (mm)

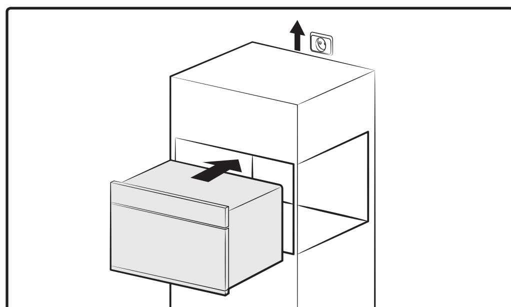
A	600
B	Mini. 564-568
C	Mini. 550
D	Mini. 445 / Maxi. 450
E	Mini. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Espace pour la prise d'alimentation (Trou de 30 ø)



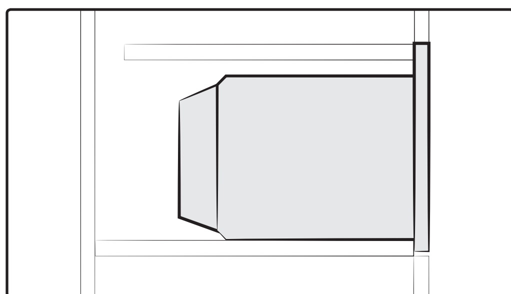
Meuble sous évier (mm)

A	Mini. 550
B	Mini. 564 / Maxi. 568
C	Mini. 446 / Maxi. 450
D	50
E	200 cm^2

Montage du four

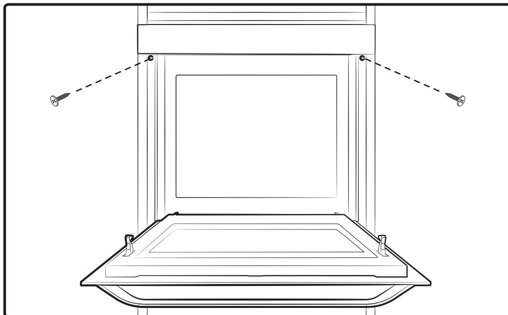


1. Insérez partiellement le four dans la cavité. Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

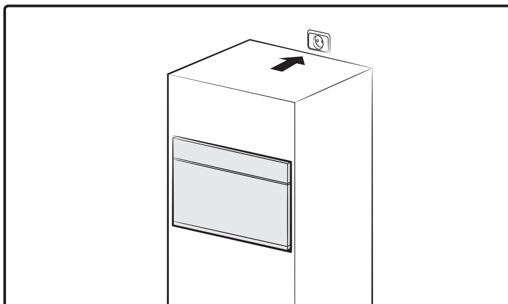


2. Insérez complètement le four dans la cavité.

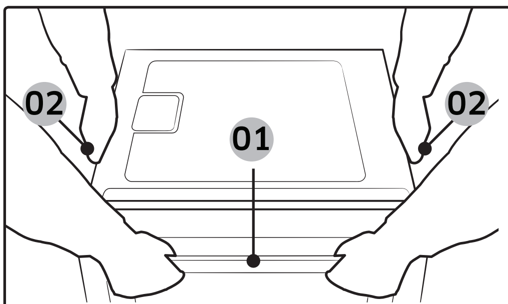
Installation



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



Veillez à tenir l'appareil au niveau des 2 poignées latérales et de la poignée de la porte lorsque vous déballez le produit.

01 Poignée de la porte
02 Poignée latérale

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Entretien

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

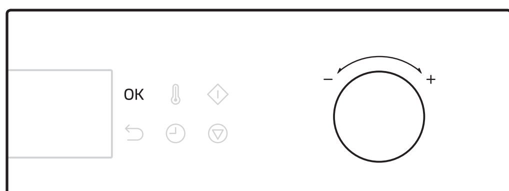
Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l’horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Horloge

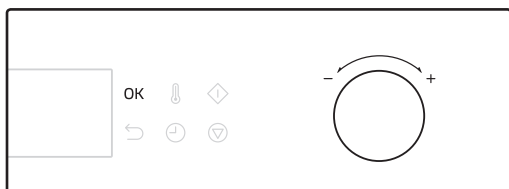
Il est important de régler l’heure de l’horloge correctement pour vous assurer d’effectuer des opérations automatiques appropriées.



1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille.
   L'élément Heure clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.



3. Utilisez le cadran de valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

- Pour changer l’heure actuelle plus tard, appuyez sur le bouton ⌚ pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L’heure de l’horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Avant de commencer

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur ⌛.



2. Tournez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

- Lorsque le temps est écoulé, le four émet un signal sonore, accompagné d'un message clignotant « 00:00 » sur l'affichage.
- Vous pouvez changer les paramètres de la minuterie à tout instant.
- Lorsque le mode Double cuisson est activé, vous pouvez configurer une minuterie différente pour les compartiments supérieur et inférieur individuellement.

Activation/désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).



Pour désactiver le son, maintenez appuyé durant 3 secondes. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.



Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau durant 3 secondes. « ON » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie

Le mode Économie d'énergie permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



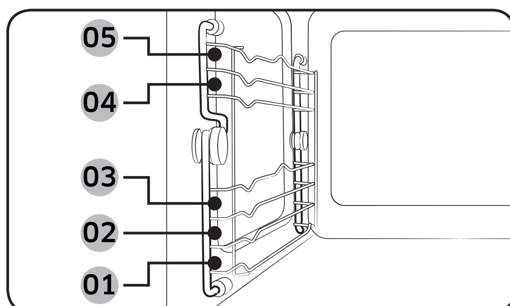
Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage et l'éclairage de tous les boutons s'éteignent. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).
Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque.

REMARQUE

- Lors du réglage du four après 10 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

Avant de commencer

Glissières latérales

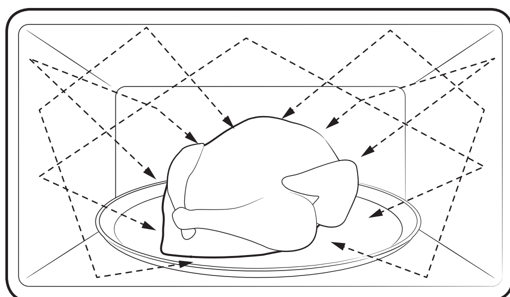


- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

01 Niveau 1	Fonction micro-ondes
02 Niveau 2	Fonction du four
03 Niveau 3	
04 Niveau 4	
05 Niveau 5	

À propos de l’énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
   - quantité et densité ;
   - Quantité d'humidité
   - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C’est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu’au noyau.

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Aluminium		△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur		○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence		○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée peut les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	✕	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	✕	Ils peuvent créer des arcs électriques.

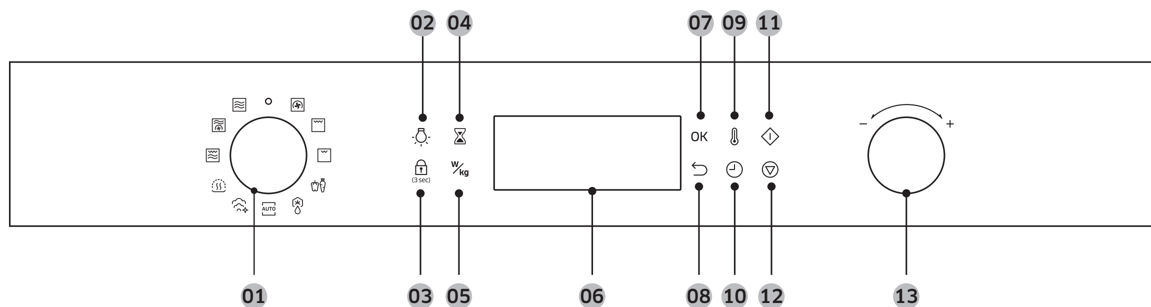
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✕	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

○ : Plat adapté au micro-ondes △ : à utiliser avec précaution ✕ : Plat non adapté au micro-ondes

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d’amélioration de la qualité, l’aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Molette Mode	Tournez la molette Mode pour choisir le mode de cuisson ou la fonction que vous souhaitez.
02 Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
03 Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.
04 Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05 Bouton Puissance/Poids	Permet de changer la puissance ou le poids.
06 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
07 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
08 Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
09 Température	Permet de régler la température.
10 Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
11 Départ	Permet de démarrer la cuisson.
12 Arrêt	Permet d'arrêter le fonctionnement. Ce bouton permet également d'annuler le mode actuel.
13 Cadran de valeur	Tournez le cadran de valeur pour régler la valeur de réglage de votre sélection. Tournez sur + pour augmenter, ou tournez sur - pour baisser.

Opérations

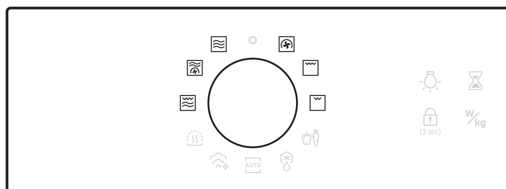
Descriptif des fonctions

Fonction			Plage de température	Température par défaut
Mode Manuel		Cuisson par convection	40-230 °C	180 °C
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments congelés ou pour la cuisson.	
		Grand gril	150-230 °C	220 °C
			Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.	
		Petit gril	150-200 °C	180 °C
			Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.	
		Micro-ondes	100-800 W	800 W
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
		Cuisson combinée par convection	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
		Cuisson au gril combinée	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.	

Fonction			Plage de température	Température par défaut
Mode Auto		Légumes	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique.	
		Automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique.	
		Décongélation	Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.	
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	60-100 °C	70 °C
			Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	
		Nettoyage à la vapeur	-	-
			Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.	

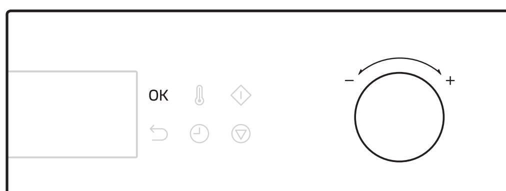
Mode Manuel

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode manuel, par exemple le mode Convection. La température par défaut (ou la puissance) clignote.

Étape 2 : Réglez la température ou la Puissance



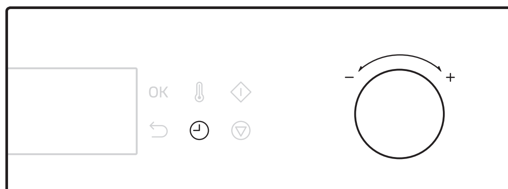
Utilisez le cadran de valeur pour régler la température par défaut (ou la puissance). Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer à l'étape suivante.

REMARQUE

Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à l'étape suivante. (Durée de cuisson ou Veille)

Opérations

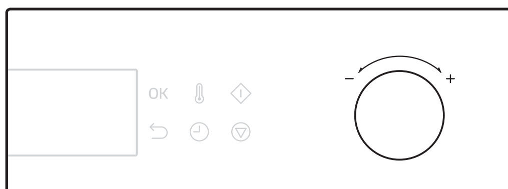
Étape 3 : Réglage du temps de cuisson



Appuyez sur **Durée de cuisson** pour passer au réglage de l'heure. (Modes Convection, Gril uniquement)
Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.

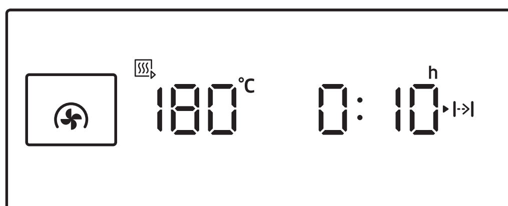


Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez.
Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur ◷.
Puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point final. Reportez-vous à Fin du départ différé on page 33 pour plus d'informations.



Une fois terminé, appuyez sur ◇.

Étape 4 : Préchauffage (Modes Convection, Gril uniquement)



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant disparaît.

REMARQUE

Lorsque vous voulez changer la température ou la durée durant la cuisson, appuyez sur le bouton de température ou le bouton de durée de la cuisson, puis tournez le cadran de valeur pour régler la valeur.

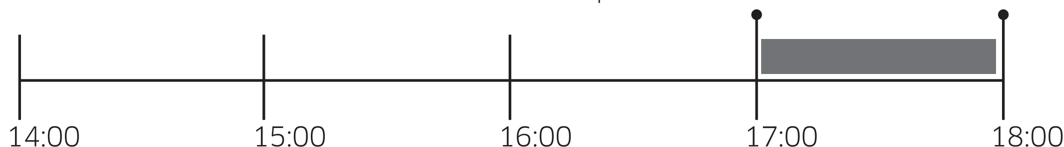
Fin du départ différé

La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.
Étude de cas : Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 17h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure de départ différé sur 17h00. Le four démarre la cuisson à 16h00 et la termine à 17h00 comme vous l'avez spécifié.

Cas 1

Heure actuelle : 14:00	Durée de cuisson réglée : 1 heures	Heure de Fin de départ différé réglée : 18:00

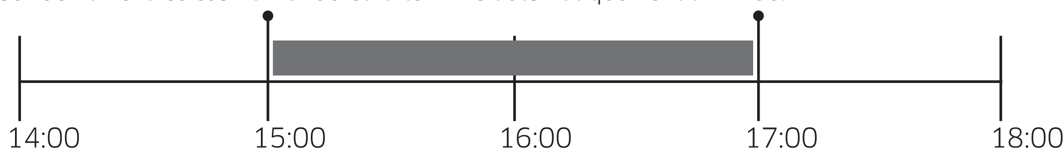
Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



Cas 2

Heure actuelle : 14:00	Durée de cuisson réglée : 2 heures	Heure de Fin de départ différé réglée : 17:00

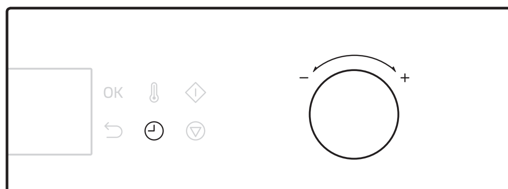
Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



⚠ **ATTENTION**

Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



1. Appuyez sur ⊙. L'élément de durée clignote.
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.

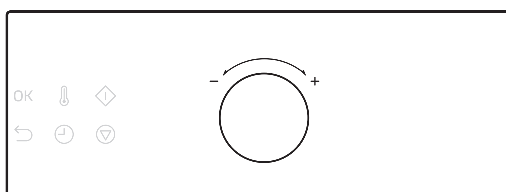


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.

Pour changer la température ou la puissance durant la cuisson



1. Appuyez sur 🌡 (ou W/kg). L'élément Température (ou Puissance) clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température (ou la puissance).



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.

Pour arrêter le fonctionnement



Appuyez une fois sur ⊽ pour arrêter l'opération, appuyez deux fois pour annuler le mode actuel.



Ou tournez simplement le sélecteur de mode sur « **O** ».

Convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l’intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson par convection	>	Température	>	Durée de cuisson	>	Préchauffage

1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Cuisson combinée par convection

Ce mode de combinaison associe l’énergie du micro-ondes avec de l’air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson combinée par convection	>	Température et Puissance	>	Durée de cuisson	>	Préchauffage

1. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

ATTENTION

Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d’ornements métalliques.

Opérations

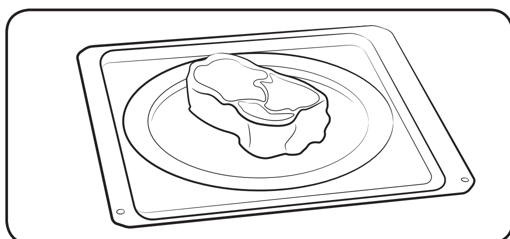
Opérations

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Micro-ondes	>	Niveau de puissance	>	Durée de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (800 W), sélectionnez Micro-ondes, puis appuyez sur .

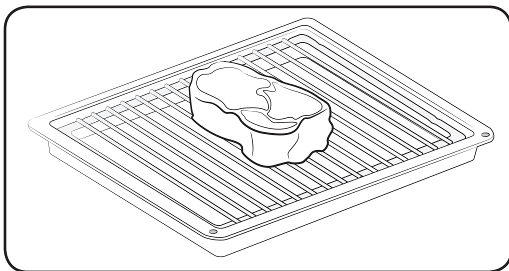
Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	800	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	700	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
Décongélation	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.

Grand gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu’ils sont en position horizontale.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Gril	>	Température	>	Durée de cuisson	>	-

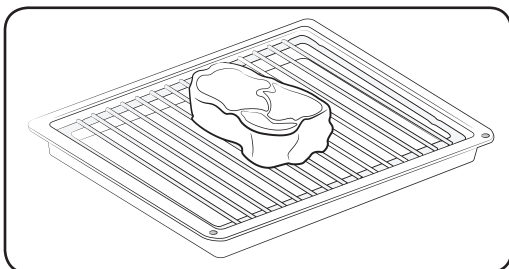


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 et 3 dans le Mode Manuel on page 31
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Petit gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu’ils sont en position horizontale.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Gril	>	Température	>	Durée de cuisson	>	-



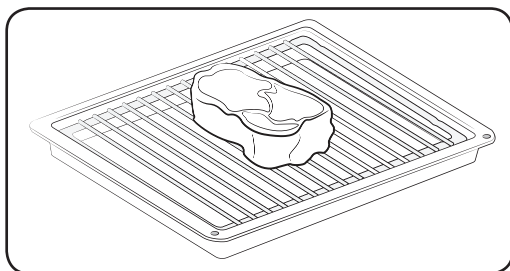
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 et 3 dans le Mode Manuel on page 31
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Opérations

Cuisson au gril combinée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l’énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson au gril combinée	>	Niveau de puissance	>	Durée de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel on page 31.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Mode Auto

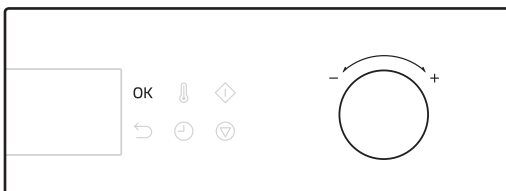
Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. Légumes, Cuisson automatique et Décongélation. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode automatique. (Légumes, Cuisson automatique et Décongélation)
Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2 : Sélectionnez le programme



Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner un programme favori, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Choisissez le poids



Utilisez le cadran de valeur pour régler le poids. Une fois terminé, appuyez sur .

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

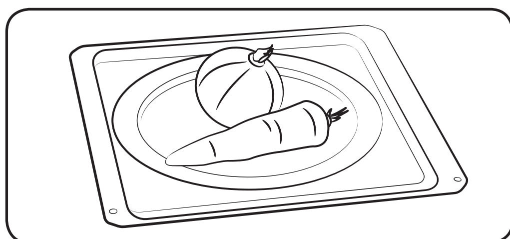
La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

Opérations

Légumes

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique.
Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour chaque 250 g à moins qu'une autre quantité d'eau soit recommandée. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale. Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrez et laisser reposer pendant 3 minutes.

Étape 1 : Légumes	>	Étape 2 : 1 à 10	>	Étape 3 : Poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

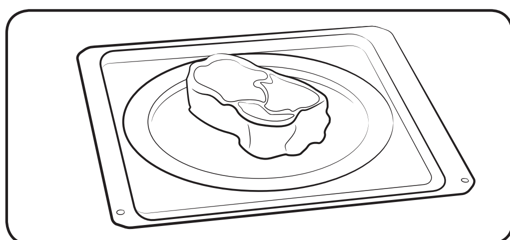
REMARQUE

coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 10 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1 : Automatique	>	Étape 2 : 1 à 10	>	Étape 3 : Poids

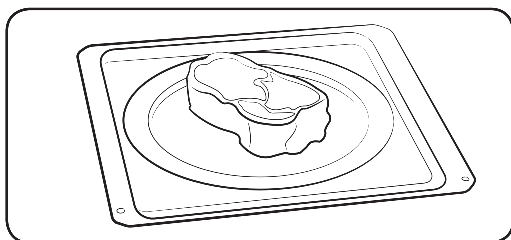


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Décongélation

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :
Décongélation	>	1 à 5	>	poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto on page 39.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Fonctions spéciales

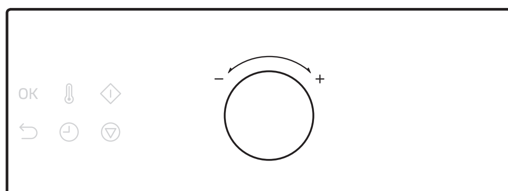
Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l’élément chauffant par convection fonctionne, et est coupé puis activé par intervalles afin de maintenir les aliments chauds.

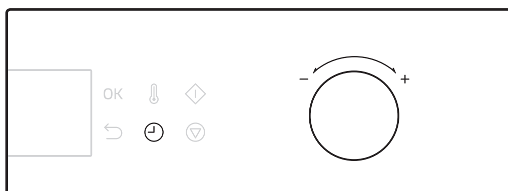
Lorsque la cuisson est terminée,



1. Tournez la molette Mode pour sélectionner Maintien au chaud.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température.



3. Appuyez sur ◷ pour régler la durée de cuisson, puis utilisez le cadran de valeur pour régler la durée si nécessaire.



4. Appuyez sur ◇. Le four commence à chauffer.

⚠ ATTENTION

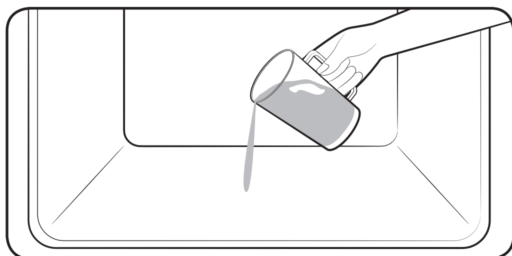
- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'1 heure. Sinon, cela peut affecter la qualité des aliments.
- Pour garder les aliments croustillants, ne les couvrez avec le Maintien au chaud.

Guide de maintien au chaud

Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des assiettes-repas.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pains/ pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain frais, du pain grillé, des viennoiseries, des muffins et des gâteaux.
Plats/vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Veillez à ne pas le surcharger. (charge maximale : 7 kg)

Nettoyage à la vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



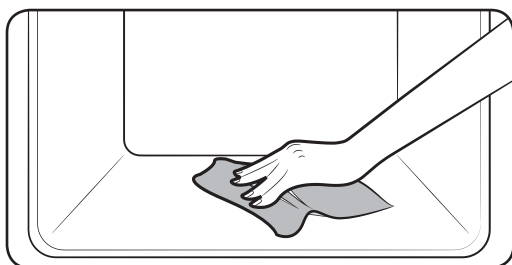
1. Versez 100 ml d'eau dans la sole du four et fermez la porte.



2. Tournez la molette Mode pour sélectionner Nettoyage à la vapeur.



3. Appuyez sur ⓘ. Le four commence à nettoyer.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT

- N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'utilisez PAS de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four micro-ondes.
- Tant que le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide pour les légumes

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
U1	Brocolis en morceaux	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les brocolis en tranches ou en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
U2	Choux-fleurs	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les choux-fleurs frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 0,3 à 0,4 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.		
U3	Carottes en rondelles	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U4	Pommes de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,7-0,8	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'un couteau. Placez-les sur le plateau en céramique. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.		
U5	Pommes de terre épluchées	0,4-0,5 0,7-0,8	Plateau en céramique	1
		Rincez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans un plat en verre convenant au micro-ondes et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
U6	Courgettes	0,2-0,3 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
U7	Rondelles d'aubergines	0,1-0,2 0,3-0,4	Plateau en céramique	1
		Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les de 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U8	Rondelles d'oignons	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U9	Jardinière de légumes	0,2-0,3 0,4-0,5	Plateau en céramique	1
		Rincez et nettoyez les légumes frais. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) lors de la cuisson pour 0,2 à 0,3 kg et ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) pour 0,4 à 0,5 kg. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson		
U10	Riz blanc	0,2-0,3	Plateau en céramique	1
		Utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.		

Cuisiner intelligement

Guide de cuisson automatique

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
A1	Plats préparés	0,3-0,35 0,4-0,45	Plateau en céramique	1
		Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		
A2	Pizza surgelée	0,3-0,35 0,4-0,45	Gril + Plateau en céramique	2
		Placez la pizza surgelée sur le four.		
A3	Lasagnes surgelées	0,4-0,45 0,6-0,65	Gril + Plateau en céramique	2
		Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
A4	Poulet entier	1,1-1,15 1,2-1,25	Gril + Plateau en céramique	2
		Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas au centre du gril du plateau en céramique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson		
A5	Morceaux de poulet	0,6-0,7 0,9-1,0	Gril + Plateau en céramique	4
		Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur le gril du plateau en céramique, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
A6	Rôti d'agneau	0,8-0,9 1,1-1,2	Gril + Plateau en céramique	3
		Placez le rôti d'agneau mariné sur le gril du plateau en céramique. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le rôti et redémarrez.		
A7	Frites au four surgelées	0,3-0,4 0,45-0,5	Plaque à pâtisserie	3
		Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en métal.		

Aliment		Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
A8	Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,4-0,5 0,6-0,7	Gril + Plateau en céramique	4
		Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur le plateau, côté coupé tourné vers le gril. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
A9	Tarte aux pommes	1,2-1,4	Plaque à pâtisserie	2
		Disposez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Placez sur la plaque à pâtisserie. Les gammes de poids incluent les pommes etc.		
A10	Cake hollandais	0,7-0,8	Plaque à pâtisserie	3
		Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée (25 cm de longueur). Placez le plat dans le sens de la longueur sur la plaque à pâtisserie.		

Guide de décongélation

Aliment		Quantité (g)	Accessoire	Niveau
d1	Viande	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.		
d2	Volaille	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.		
d3	Poisson	0,2-1,5	Plateau en céramique	1
		Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.		
d4	Pain/gâteaux	0,1-0,8	Plateau en céramique	1
		Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		
d5	Fruits	0,1-0,6	Plateau en céramique	1
		Répartissez uniformément les fruits surgelés sur le plateau en céramique. Ce programme est adapté aux fruits tels que les framboises, les assortiments de baies et les fruits exotiques.		

Cuisson manuelle

Guide de cuisson aux micro-ondes

- N’utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Mettez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Il est recommandé de recouvrir les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l’assaisonnement après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Épinards	150	600	5-6	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-9	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½-8½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/Maïs)	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (À la chinoise)	300	600	7½-8½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Cuisiner intelligemment

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper les aliments avec une taille plus petite et régulière.
- Cuisinez tous les légumes frais avec le micro-ondes à pleine puissance (800 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Brocolis	250 500	4-5 5-6	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les tiges orientées vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250 500	5-6 7-8	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	5-6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	5-6 7-8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.
Cuisinez sans couvercle et laissez reposer avec le couvercle. Ensuite, égouttez soigneusement.

- Riz : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle pour empêcher le riz de doubler de volume.
- Pâtes : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	800	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	800	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	800	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	800	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	800	10-11	5	Ajoutez 1 L d'eau froide.

Cuisiner intelligemment

Réchauffage

- Ne réchauffez pas des aliments de trop grande taille (ex : grosse pièce de viande) car une cuisson excessive est vite arrivée.
- Il est plus prudent de réchauffer les aliments avec des niveaux de puissance inférieurs.
- Remuez bien et retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides et les aliments pour bébés. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson avec une cuillère en plastique ou un bâtonnet à coquetel en verre, afin d'éviter l'ébullition éruptive et les brûlures. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Prolongez le temps de réchauffage par rapport à d'autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Liquides et aliments

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	800	1½-2 2-3	1-2
	Versez la boisson dans une tasse en céramique sans recouvrir. Placez la tasse au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.			
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3-4	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5-6	2-3
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments pour bébé et lait

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (sec)	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20-30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Cuisiner intelligemment

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez-les et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les d'aluminium avant la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments congelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
Ne changez pas le niveau de puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min)
Viande	Viande hachée	250 500	6-7 8-12	15-30
	Escalopes de porc	250	7-8	
	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Fruits	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient en verre rond et à fond plat de grand diamètre.			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	1-1½ 2½-3	5-20
	Tartine/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

Guide de cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sur la paroi supérieure du compartiment de cuisson. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.
Lorsque vous faites griller des aliments, placez-les sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Faites préchauffer le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, faites griller les aliments sur la grille supérieure. Une fois que vous avez fini de faire griller vos aliments, utilisez des maniques pour les sortir du four.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients ignifuges, qui peuvent avoir des éléments métalliques. N'utilisez pas des ustensiles en plastique, quels qu'ils soient.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez pas des ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Aliment	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Brochettes kebab	Gril + Plateau en céramique	5	8-10	6-8
Escalopes de porc	Gril + Plateau en céramique	5	7-9	5-7
Saucisses	Gril + Plateau en céramique	5	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Gril + Plateau en céramique	5	20-25	15-20
Steaks de saumon	Gril + Plateau en céramique	5	8-12	6-10
Légumes en tranches	Gril + Plateau en céramique	5	15-20	-
Toast	Gril + Plateau en céramique	5	2-3	1-2
Toasts au fromage	Gril + Plateau en céramique	5	3-5	-

Micro-ondes + Gril

Aliment	Niveau de puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Pommes de terre au four	600	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-15	-
Tomates grillées	300	160-180	Gril + Plateau en céramique	4	05-10	-
Gratin de légumes	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-20	-
Poisson grillé	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	04-08	04-06
Morceaux de poulet	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	4	10-15	10-15

Guide d'utilisation de la convection

Cuisson par convection

En mode Convection, l'élément chauffant et le ventilateur de la paroi latérale fonctionnent ensemble pour assurer la circulation de la chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés. Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Le four met 5 modes de combinaison différents à votre disposition. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Cuisson par convection

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (min)
Gâteau aux noisettes Moule carré	160-170	Gril + Plateau en céramique	2	60-70
Gâteau au citron Moule rond ou sphérique	150-160	Gril + Plateau en céramique	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Gril + Plateau en céramique	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Gril + Plateau en céramique	2	25-35
Streusel (pâte levée)	150-170	Plaque à pâtisserie	3	30-40
Croissants	170-180	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Petits pains	180-190	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Cookies	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-20
Frites au four	200-220	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Micro-ondes + Convection

Aliment	Niveau de puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson 1er côté (min)	Durée de cuisson 2ème côté (min)
Poulet entier 1,2 kg	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	25-30	15-25
Rôti de bœuf/ Agneau (à point)	300	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	15-20	15-20
Lasagnes/gratins de pâtes congelés	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	20-25	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Gril + Plateau en céramique	3	10-15	-
Flan aux fruits frais	100	160-180	Plateau en céramique	3	40-50	-

Guide de cuisson vapeur

Aliment	Quantité (g)	Niveau de puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Accessoire
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	800	5-6	Bol + Plateau + Couvercle
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes frais	300	800	4-5	Bol + Plateau + Couvercle
	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Légumes surgelés	300	600	8-9	Bol + Plateau + Couvercle
	Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Riz	250	800	15-18	Bol + couvercle
	Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.			
Pommes de terre en robe des champs	500	800	7-8	Bol + couvercle
	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400	600	5½-6½	Bol + couvercle
	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (Réfrigérée)	400	800	3-4	Bol + couvercle
	Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe surgelée	400	800	8-10	Bol + couvercle
	Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Niveau de puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Accessoire
Beignets surgelés à la confiture	150	600	1½-2½	Bol + couvercle
	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	250	800	3-4	Bol + couvercle
	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Simple et rapide

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans des petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en verre Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton Départ à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L’appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes.et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Cancel » (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton Départ à nouveau pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30sec actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30sec lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Appuyez sur **Arrêt** (▽) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	3000 W
	Micro-ondes	1650 W
	Gril	2500 W
	Cuisson par convection	2500 W
Puissance de sortie		100 W / 800 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (21)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 454,2 x 570 mm
	Encastrable	555 x 445 x 548,8 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	38,6 Kg
	À l'expédition	45,8 Kg

Notes

SAMSUNG

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04355A-00

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

NQ50J5530**



Inhoud

Over deze handleiding

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en geschikt kookgerei
- Handige kooktips
- Kooktips

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

ZORG ERVOOR DAT DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ALTIJD WORDEN OPGEVOLGD.

CONTROLEER VOORDAT U DE OVEN GEBRUIKT OF DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZIJN OPGEVOLGD.

Alleen magnetronfunctie

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Veiligheidsinstructies

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst.

Alleen voor de ovenfunctie - Optioneel

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

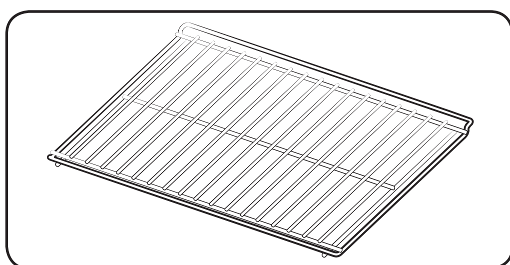
NQ50J5530BS_EF_DE68-04355A-00_NL.indd 7 2/12/2015 4:04:30 PM

Veiligheidsinstructies

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.



Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden.

Gebruik het ovenrooster niet voor de magnetronstand.

Algemene veiligheid

WAARSCHUWING

Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.

Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een oneffen ondergrond.

Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.

In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.

Kom niet met natte handen aan de stekker.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.

Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.

Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.

Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een standtijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen:

- Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
- Dek af met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.

Veiligheidsinstructies

Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

⚠ LET OP

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort.

Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.

Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven (alleen magnetronfunctie)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

A. Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

B. Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

C. Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

- **1)** deur (gebogen)
- **2)** deurscharnieren (gebroken of los)
- **3)** de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

D. De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

A. Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

B. Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.

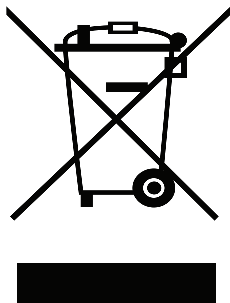
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

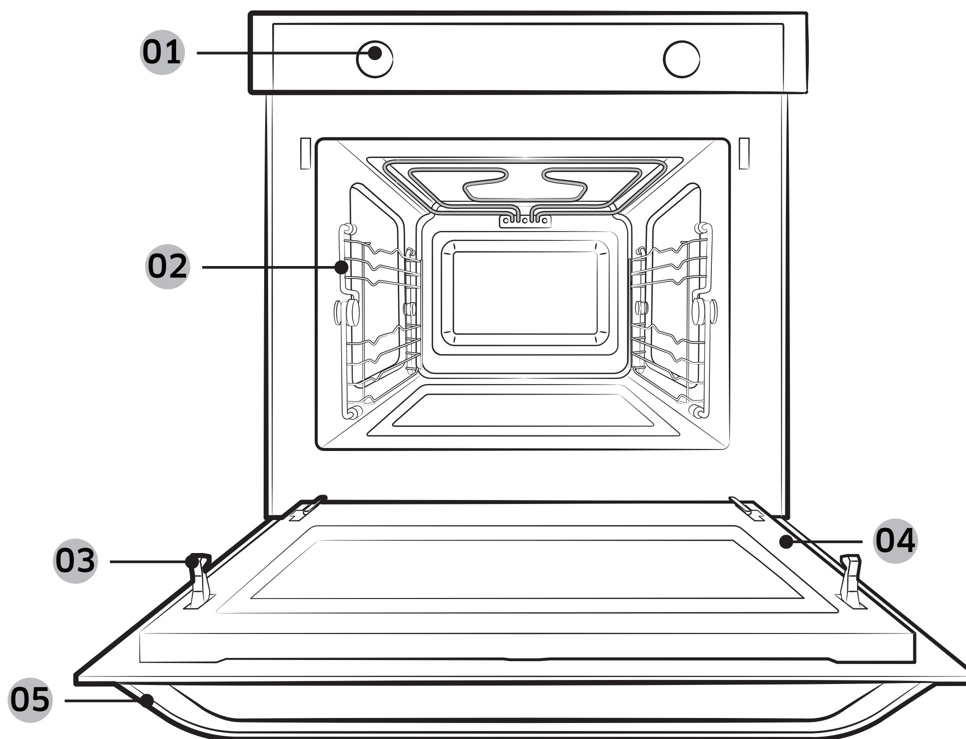
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Installatie

Inhoud van de verpakking

Controleer of de verpakking alle onderdelen en accessoires bevat. Als u een probleem met de oven of de accessoires hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of de verkoper.

Overzicht van de oven

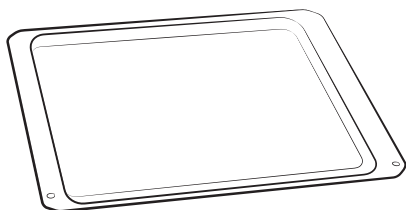


01	Bedieningspaneel	**02**	Geleiders	**03**	Veiligheidsvergrendeling deur
04	Deur	**05**	Deurgreep		

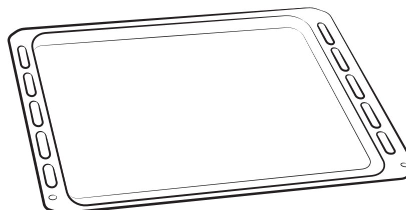
Installatie

Accessoires

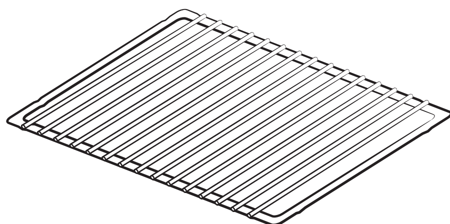
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



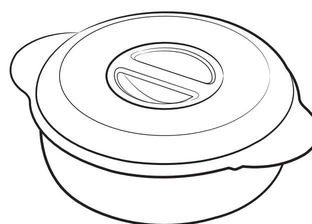
Keramische plaat
(nuttig voor de magnetronstand)



Bakplaten
(niet gebruiken voor de magnetronstand)



Inleggrill
(nuttig voor de snelmenu- en grillstand)



Pure-stomer
(plastic stomer voor stoombereiding)

OPMERKING

Raadpleeg Slim koken on page 44 om te bepalen welk accessoire u voor uw gerecht gebruikt.

Pure-stomer

De Pure-stomer is een set met een schaal, plateau en deksel, ontworpen voor het koken met stoom. Gebruik de Pure-stomer voor gerechten als rijst, pasta en groenten, om ervoor te zorgen dat de voedingswaarden behouden blijven.

- De Pure-stomer is bestand tegen temperaturen van -10 °C tot 130 °C.
- Als u voedsel ontdooid, legt u het bevroren voedsel in de stoomschaal en laat u het deksel eraf. De vloeistof blijft onder in de schaal en heeft geen nadelig effect op het gerecht.
- Zie de Stoombereidingsgids on page 59.

⚠ **LET OP**

- De Pure-stomer is speciaal bedoeld voor dit model. Gebruik de Pure-stomer niet met andere modellen of producten. Daardoor zou brand of schade kunnen ontstaan.
- Gebruik het accessoire niet bij andere bereidingsstanden dan de magnetronstand.
- Gebruik de Pure-stomer niet met gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte.
- Draag altijd ovenwanten bij het uitnemen van de Pure-stomer, aangezien deze bij de bereiding zeer heet wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De stoom die ontsnapt kan zeer heet zijn.
- Zorg dat de Pure-stomer voorafgaand aan het bereiden op de juiste wijze in elkaar is gezet, met inbegrip van de deksel.

Installatie

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V - 50 Hz	
Afmetingen (b x h x d)	Formaat	595 x 454,2 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	555 x 445 x 548.8 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.

De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

- Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.
- De oven is NIET bedoeld voor gebruik in een omgeving waar voedsel wordt bereid voor commerciële doeleinden.
- Deze is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet.
- Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

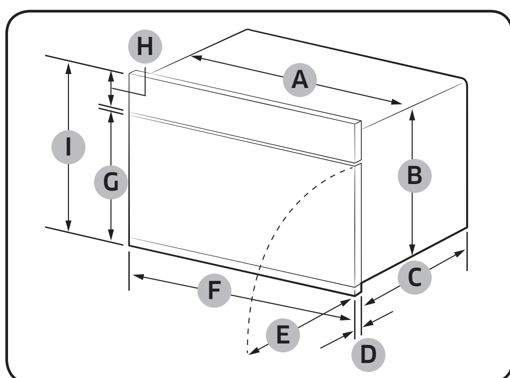
Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Installatie

Installatie in een kast

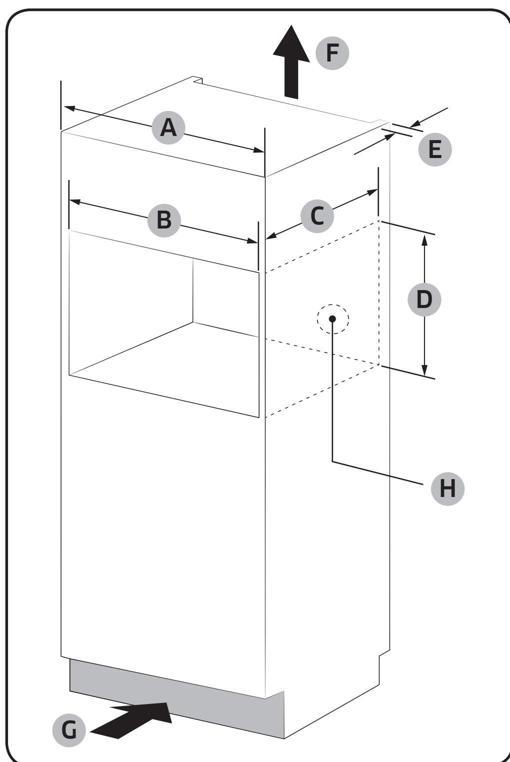
Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 ºC. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.

Vereiste afmetingen voor installatie



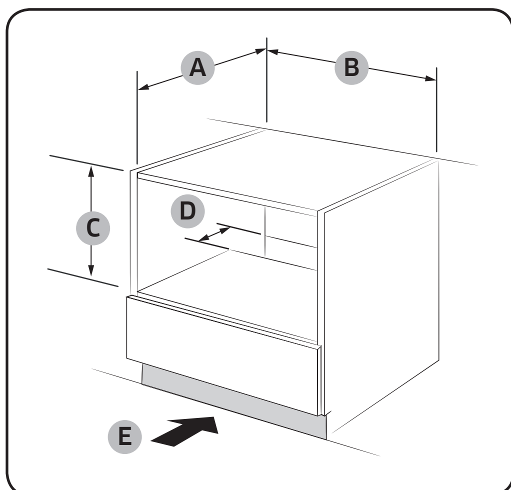
Oven (mm)

A	555	**F**	595
B	445	**G**	358
C	549	**H**	85
D	21	**I**	454,2
E	341		



Inbouwkast (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Ruimte voor wandcontactdoos (diameter 30 cm)

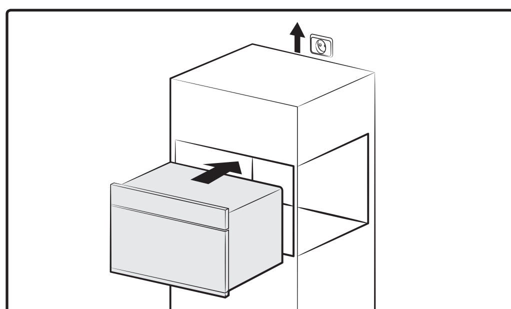


Gootsteenkast (mm)

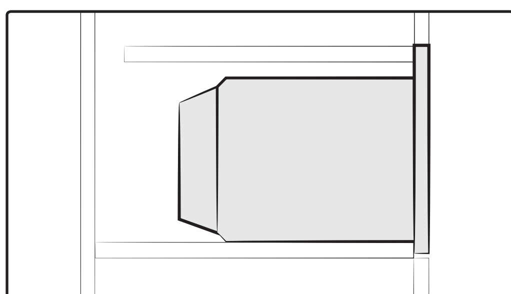
A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm^2

Installatie

De oven monteren

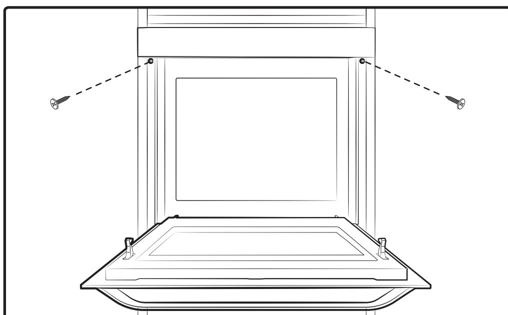


1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.

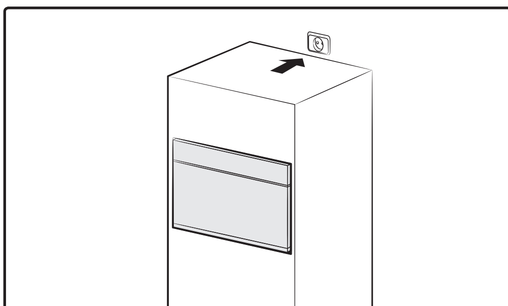


2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.

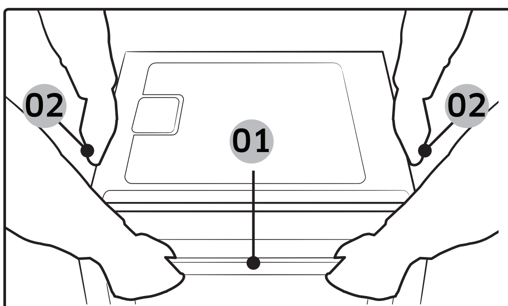
Installatie



3. Bevestig de oven met de twee meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).



4. Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.



01 Deurgreep
02 Zijgreep

Houd het apparaat aan de twee zijgrepen en de deurgreep vast bij het uitpakken van het product.

Onderhoud

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

⚠ **LET OP**

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Onderhoud

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

- Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

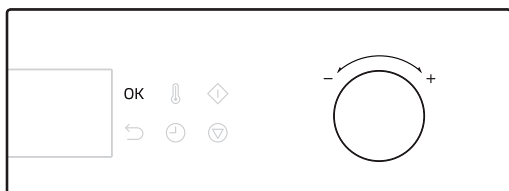
Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten. Voor of tijdens een bereiding, kun u de klok of de keukentimer instellen/wijzigen op basis van uw behoeften.

Klok

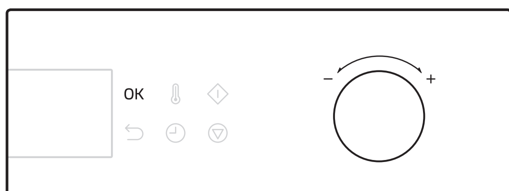
Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de klokt goed wordt ingesteld.



1. Zet de oven aan en wacht een paar seconden om in de stand-bystand te komen. De instelling voor de uren knippert.



2. Gebruik de instelknop om het uur in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



3. Gebruik de instelknop om de minuten in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

- Om de huidige tijd later te wijzigen, houdt u ⌚ 3 seconden ingedrukt en volgt u de bovenstaande stappen.
- De kloktijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.



1. Druk op ⌛.



2. Gebruik de instelknop om de tijd in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

- Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven een pieptoon horen met een knipperend bericht «00:00» op het display.
- U kunt de tijdsinstellingen op elk moment wijzigen.
- Wanneer de dubbele-bereidingsstand is geactiveerd, kunt u voor de bovenste en onderste compartimenten afzonderlijk een timer instellen.

Geluid aan/uit

U kunt het geluidssignaal voor de toetsen, de pieptoon of het alarm in of uit te schakelen. Deze instelling is alleen beschikbaar in e stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).



As u het geluid wilt dempen, houdt u 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'OFF' (UIT) weergegeven.



As u het dempen ongedaan wilt maken, houdt u nogmaals 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'On' (Aan) weergegeven.

Energiebesparing

Met de energiebesparingsstand bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt.

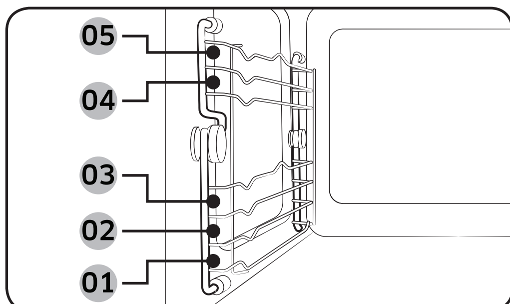


Om het stroomverbruik te reduceren, houdt u 3 seconden ingedrukt. Het display en alle toetslampjes gaan uit. Deze instelling is alleen beschikbaar in e stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).
Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op een willekeurige toets.

OPMERKING

- Wanneer de oven wordt ingesteld en gedurende 10 minuten geen invoer ontvangt, worden alle bewerkingen geannuleerd en schakelt de magnetron naar de stand-bystand.
- Als de oven tijdens de bereiding langer dan 25 minuten wordt gepauzeerd, wordt de stand-bystand geactiveerd.

Geleiders

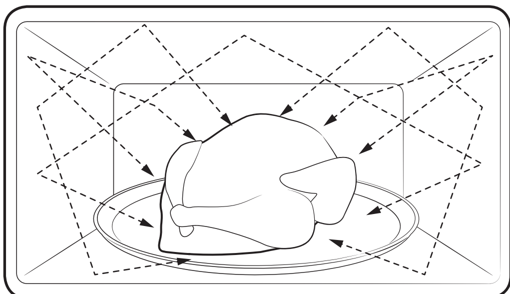


- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

01 Niveau 1	Magnetronfunctie
02 Niveau 2	Ovenfunctie
03 Niveau 3	
04 Niveau 4	
05 Niveau 5	

Over microgolfenergie

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De oven gebruikt de ingebouwde magnetron om microgolven te genereren die ervoor zorgen dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel s afhankelijk van de volgende factoren.
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Vochtgehalte
   - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

Het verwarmde voedsel houdt de warmte in de kern vast nadat de bereiding is voltooid. Daarom moet u de gespecificeerde standtijd in deze handleiding in acht nemen om het voedsel gelijkmatig tot in de kern te verwarmen.

Kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat de magnetronstand wordt gebruikt, moet microgolven doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookgerei van dat is vervaardigd metaal. Kookgerei dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, kan altijd veilig worden gebruikt. Meer informatie over geschikt kookgerei vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat etenswaren op het draaiplateau.

Vereisten:

- Platte bodem en rechte zijkanten
- Goed sluitend deksel
- Goed uitgebalanceerde pan met handvatten die minder wegen dan de pan zelf

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Aluminiumfolie		△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord		○	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk		○	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton		○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen	Polystyreen bekers of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	✕	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen randen	✕	Deze kunnen vonken veroorzaken.

Voor u begint

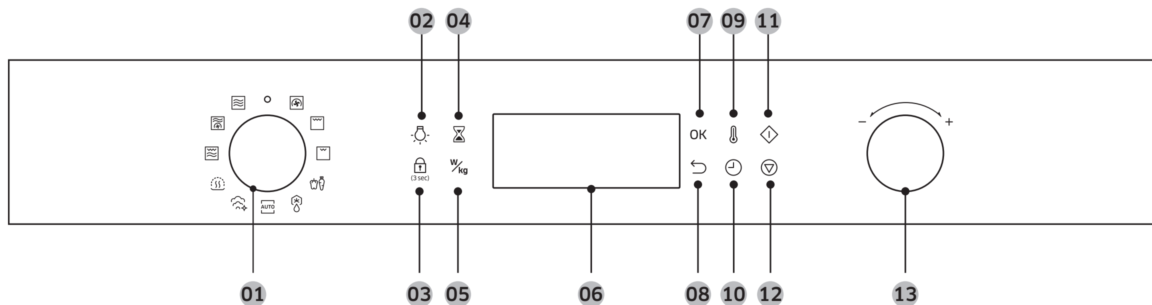
Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Glas	Ovenvaste serveerschalen	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhitting breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	✕	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	✕	
Papier	Borden, bekers, servetten en keukenrol	○	Voor korte bereidingstijden Deze absorberen het overtollige vocht.
	Kringlooppapier	✕	Veroorzaakt vonken.
Plastic	Opbergdozen	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier		○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

○ : Magnetronbestendig △ : Wees voorzichtig ✕ : Onveilig

Gebruik

Bedieningspaneel

Het voorpaneel kan uit verschillende materialen bestaan en verschillende kleuren hebben. Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan afwijken van de afbeelding in deze handleiding.



01	Keuzeschakelaar	Draai de keuzeschakelaar om de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02	Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen.
03	Kinderslot	Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of te deactiveren. Het kinderslot is alleen beschikbaar in de stand-bystand.
04	Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
05	Vermogensniveau/ gewicht	Gebruik deze toets om het vermogensniveau of het gewicht aan te passen.
06	Display	Hier wordt de benodigde informatie voor de geselecteerde functie of instellingen weergegeven.
07	OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
08	Terug	Druk op deze toets om terug te keren naar de standaardinstelling.
09	Temperatuur	Gebruik deze toets om de temperatuur in te stellen.
10	Bereidingstijd	Druk om de bereidingstijd in te stellen.
11	Starten	Druk op de startknop om de bereiding te starten.
12	Stoppen	Druk op deze toets om te stoppen. Deze toets wordt ook gebruikt om de huidige stand te annuleren.
13	Instelknop	Draai aan de instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar + om te verhogen of naar - om te verlagen.

Gebruik

Functieoverzicht

Functie			Temperatuurbereik	Standaardtemperatuur
Handmatige bediening		Hete lucht	40-230 °C	180 °C
			De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. Gebruik deze stand om te ontdooien of te bakken.	
		Grote grill	150-230 °C	220 °C
			Gebruik deze stand om gerechten, zoals vlees, te grillen.	
		Kleine grill	150-200 °C	180 °C
			De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.	
		Magnetron	100-800 W	800 W
			De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.	
		Heteluchtcombinatie	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			De verwarmingselementen genereren warmte en de heteluchtventilator verspreidt de warmte door de oven, waarbij de warmte nog wordt versterkt door microgolven.	
		Grillcombinatie	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.	

Functie			Temperatuurbereik	Standaardtemperatuur
Automatische bereiding		Groenten	De oven biedt in totaal 10 automatische kookprogramma's voor beginners.	
		Automatisch	De oven biedt in totaal 10 automatische kookprogramma's voor beginners.	
		Ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's	
Speciale functies		Warm houden	60-100 °C	70 °C
			Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.	
		Stoomreiniging	-	-
			Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom	

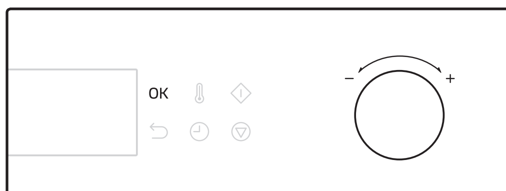
Handmatige bediening

Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een handmatige bediening te selecteren, bijvoorbeeld hete lucht. De standaardtemperatuur (of het standaardvermogensniveau) knippert.

Stap 2. De temperatuur of het vermogensniveau instellen



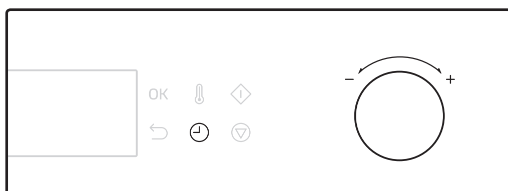
Gebruik de instelknop om de standaardtemperatuur (of het energieniveau) aan te passen. Wanneer u klaar bent, drukt u op **OK** om naar de volgende fase te gaan.

 **OPMERKING**

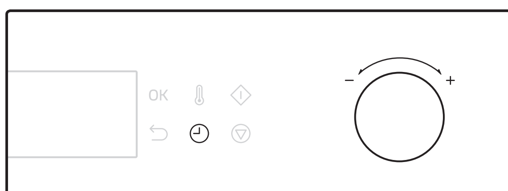
Als het vermogensniveau of de temperatuur niet binnen 5 seconden wordt opgegeven, schakelt de oven naar de volgende fase (bereidingstijd of stand-by).

NQ50J5530BS_EF_DE68-04355A-00_NL.indd 31 2/12/2015 4:04:37 PM

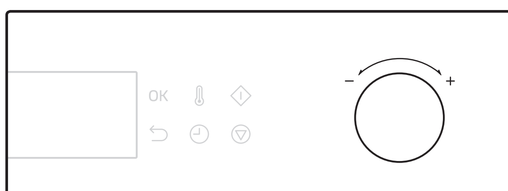
Stap 3. Bereidingstijd instellen



Druk op **Bereidingstijd** om de tijd in te stellen (alleen hete lucht, grillstand).
Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.

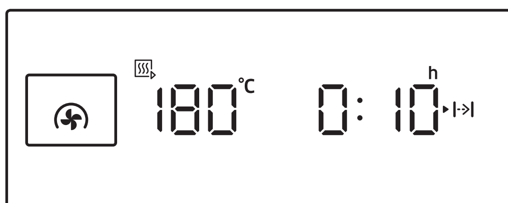


Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld op .
Gebruik vervolgens de instelknop om een eindtijd in te stellen. Zie Uitgesteld einde on page 33 voor meer informatie.



Druk daarna op .

Stap 4. Voorverwarmen (hete lucht, grillstand)



De oven wordt voorverwarmd totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt er een piepsignaal en verdwijnt de indicator .

OPMERKING

Als u tijdens de bereiding de temperatuur of de bereidingstijd wilt wijzigen, drukt u op de temperatuurknop of de knop voor de bereidingstijd en draait u de instelknop om de waarde aan te passen.

Uitgesteld einde

Uitgesteld einde is bedoeld om het bereiden van gerechten gemakkelijker te maken.
Praktijkvoorbeeld: Stel dat u om 14:00 uur een bereiding van een uur selecteert en u wilt dat de oven om 17:00 uur klaar is met de bereiding. Om de eindtijd in te stellen, wijzigt u de uitgestelde eindtijd in 17:00 uur. De oven begint de bereiding vervolgens om 16:00 uur en om 17:00 uur is alles klaar, precies zoals ingesteld.

Voorbeeld 1

Actuele tijd: 14:00	Bereidingstijd instellen: 1 uur	Uitgestelde eindtijd instellen: 18:00

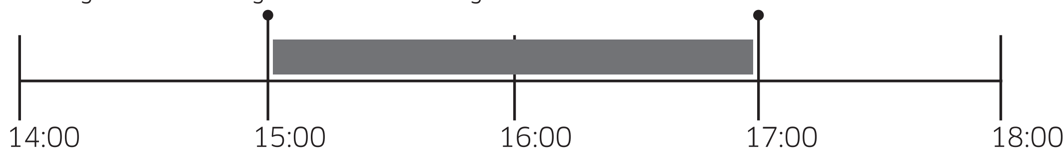
De oven begint de bereiding om 17:00 uur en eindigt automatisch om 18:00 uur.



Voorbeeld 2

Actuele tijd: 14:00	Bereidingstijd instellen: 2 uur	Uitgestelde eindtijd instellen: 17:00

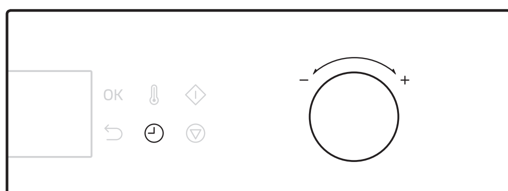
De oven begint de bereiding om 15:00 en eindigt automatisch om 17:00.



⚠ **LET OP**

Laat gerechten na de bereiding niet te lang in de oven staan. Het gerecht zou kunnen bederven.

De bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen



1. Druk op ◷. Het tijdelement knippert.
2. Draai aan de instelknop om de bereidingstijd aan te passen.

Gebruik

Gebruik

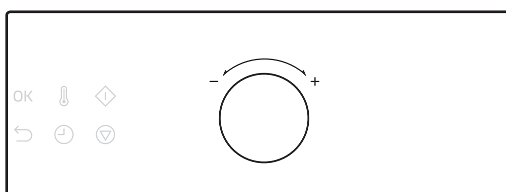


3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

De temperatuur of het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen



1. Druk op 🌡 (of W/kg). De toets voor de temperatuur (of het vermogensniveau) knippert.



2. Gebruik de instelknop om de temperatuur (of het energieniveau) aan te passen.



3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

Bereidingsproces stoppen



Druk eenmaal op ▽ om de werking te stoppen en druk tweemaal om de huidige modus te annuleren.



U kunt ook de keuzeschakelaar naar 'O' draaien.

Hete lucht

De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Hete lucht	>	Temperatuur	>	Bereidingstijd	>	Voorverwarmen

1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Heteluchtcombinatie

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Heteluchtcombinatie	>	Temperatuur en vermogensniveau	>	Bereidingstijd	>	Voorverwarmen

1. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-4 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

LET OP

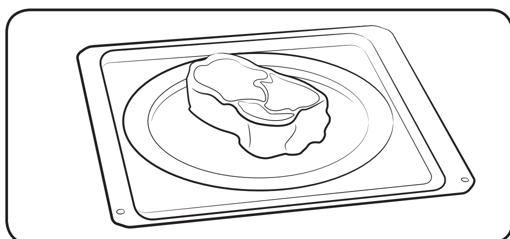
Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Magnetron		Vermogensniveau		Bereidingstijd		-



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Eenvoudig starten

Als u een gerecht een korte periode met vol vermogen (800 W) wilt verwarmen, selecteert u Magnetron en drukt u op .

Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	800	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	700	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.

Gebruik

Grote grill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		Temperatuur		Bereidingstijd		-

1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1 en 3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Kleine grill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

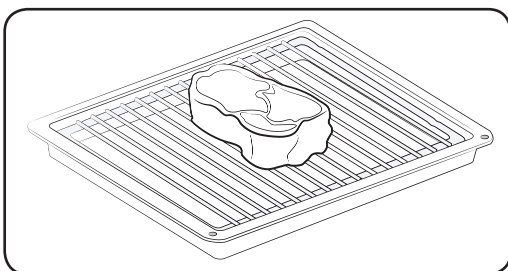
Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		Temperatuur		Bereidingstijd		-

1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1 en 3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Grillcombinatie

De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven. Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei, zoals glazen of keramisch kookgerei.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Grillcombinatie	>	Vermogensniveau	>	Bereidingstijd	>	-



1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 31.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatische bereiding

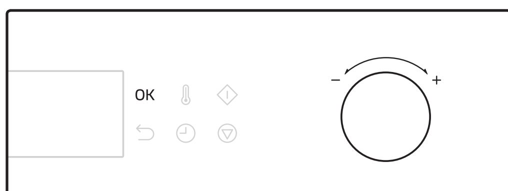
De oven biedt voor het gemak 3 modi voor een automatische bereiding: Groenten, Automatisch bereiden en Ontdooien. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.

Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een automatische stand te selecteren. (Groenten, Automatisch bereiden en Ontdooien).
Het nummer van het standaardprogramma knippert.

Stap 2. Programma selecteren



Draai de instelknop om het gewenste programma te selecteren en druk vervolgens op **OK**. Het standaardgewicht voor het programma knippert.

Stap 3. Gewicht instellen



Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen. Druk daarna op ◇.

LET OP

Gebruik altijd ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

OPMERKING

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd op basis van de automatische modus en kan niet worden gewijzigd.

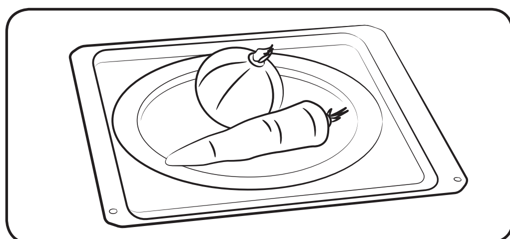
Gebruik

Gebruik

Groenten

De oven biedt in totaal 10 automatische kookprogramma's voor beginners.
Voeg 30-45 ml koud water toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld. Kook de groente met afgesloten deksel gedurende de aangegeven minimumtijd. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Plaats het deksel terug en laat het gerecht na het bereiden 3 minuten staan.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Groenten		1 tot 10		Gewicht



1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 39.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

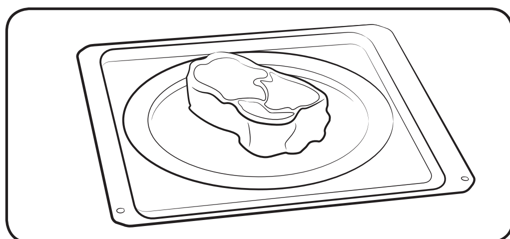
OPMERKING

Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Automatisch bereiden

De oven biedt in totaal 10 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functie om tijd te besparen of uw leercurve te verkorten. De bereidingstijd en de temperatuur worden aangepast op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch		1 tot 10		Gewicht

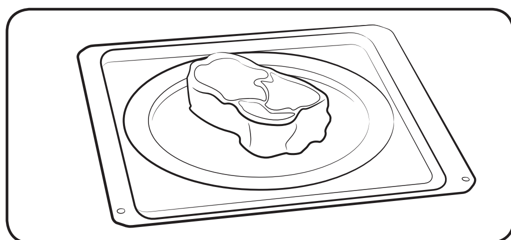


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 39.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma’s. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1		Stap 2		Stap 3
Ontdooien	>	1 tot 5	>	gewicht



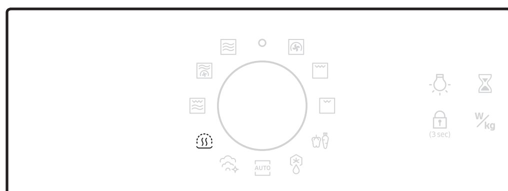
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 39.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Speciale functies

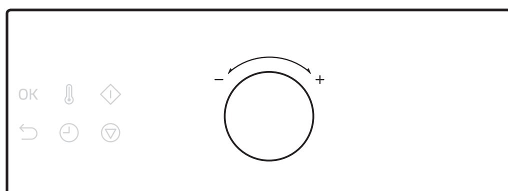
Warm houden

Voor deze functie wordt alleen gebruikgemaakt van het verwarmingselement voor hete lucht. Het element wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.

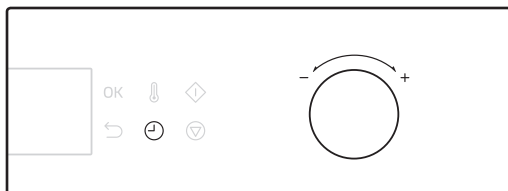
Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Draai de keuzeschakelaar om **Warm houden** te selecteren.



2. Draai aan de instelknop om de temperatuur aan te passen.



3. Druk op ⌚ om de bereidingstijd in te stellen en gebruik vervolgens de instelknop om de tijd in te stellen (indien nodig).

Gebruik



4. Druk op ⟐. De oven wordt verwarmd.

⚠ **LET OP**

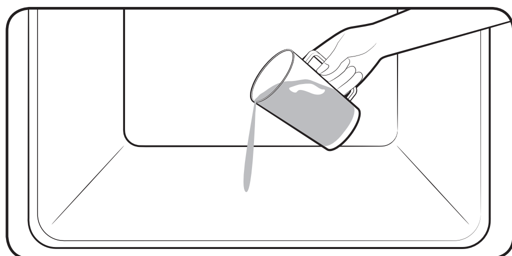
- Gebruik altijd ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.
- Gebruik deze functie niet langer dan 1 uur. Als u dit wel doet, kan dit ten koste gaan van de kwaliteit van het voedsel.
- Om het gerecht knapperig te houden, moet u het voedsel niet afdekken wanneer u de functie Warm houden gebruikt.

Richtlijnen voor Warm houden

Voedsel	Temperatuur (°C)	Standtijd (min.)	Aanbeveling
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood en deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.
Servies/ aardewerk	70	30	Voorverwarmen van servies en aardewerk. Verdeel het servies over het draaiplateau. Niet overbeladen. (maximale lading: 7 kg)

Stoomreiniging

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



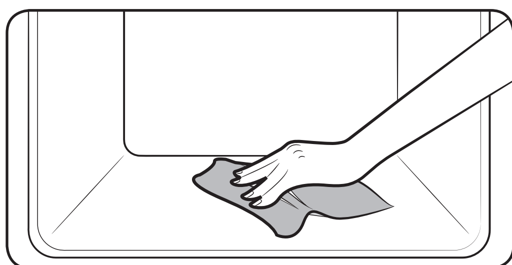
1. Giet 100 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de keuzeschakelaar om Stoomreiniging te selecteren.



3. Druk op ⟐. De oven start de reiniging.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

WAARSCHUWING

- Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.
- Wanneer de oven vanbinnen heet is, kan automatisch reinigen niet worden geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Automatisch bereiden

Richtlijnen voor groente

Voedsel		Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
U1	Broccoliroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Broccoli doormidden of in stukken snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U2	Bloemkoolroosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,2-0,3 kg groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 0,3-0,4 kg groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U3	Schijfjes wortel	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,2-0,3 kg groente, voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe voor 0,4-0,5 kg groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U4	Gepofte aardappelen	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramische plaat	1
		Spoel de aardappelen af. Bestrijk ze met olijfolie en maak met een mes kerfjes in de schil. Op de keramische plaat leggen. Na de bereiding 3-5 minuten laten staan.		
U5	Geschilde aardappelen	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramische plaat	1
		Schil de aardappelen en spoel ze af, snijd ze doormidden en doe ze in een ovenbestendige glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.		

Voedsel		Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
U6	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Koken tot ze net gaar zijn.		
U7	Plakjes aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramische plaat	1
		Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 15 ml (1 eetlepel) citroensap over. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U8	Uienringen	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U9	Gemengde groenten	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
		Spoel de verse groenten af en maak deze schoon. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe voor 0,2-0,3 kg groente, voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 0,4-0,5 kg groente. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.		
U10	Witte rijst	0,2-0,3	Keramische plaat	1
		Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.		

Slim koken

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Voedsel		Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
A1	Kant-en-klare maaltijden	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramische plaat	1
		De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.		
A2	Ingevroren pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Inleggrill + keramische plaat	2
		Leg de bevroren pizza in de oven.		
A3	Diepvrieslasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Inleggrill + keramische plaat	2
		Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het gerecht na het verwarmen gedurende 2-3 minuten nagaren.		
A4	Hele kip	1,1-1,15 1,2-1,25	Inleggrill + keramische plaat	2
		Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden in het midden van het rooster van de inleggrill en de keramische plaat. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 5 minuten nagaren.		
A5	Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Inleggrill + keramische plaat	4
		Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze op een inleggrill op een keramische plaat met het vel naar beneden. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
A6	Geroosterd lamsvlees	0,8-0,9 1,1-1,2	Inleggrill + keramische plaat	3
		Leg het gemarineerde lamsvlees op het rooster van de inleggrill en de keramische plaat. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt en opnieuw starten.		
A7	Diepvriesovenfrites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplaat	3
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.		

Voedsel		Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
A8	Gebakken halve aardappelen	0,4-0,5 0,6-0,7	Inleggrill + keramische plaat	4
		Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op de plaat met de gesneden kant naar de grill. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
A9	Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2
		Doe de appeltaart in een ronde metalen schotel. Zet deze op de bakplaat. Het gewicht varieert afhankelijk van de hoeveelheid appelen.		
A10	Hollandse cake	0,7-0,8	Bakplaat	3
		Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de vorm in de lengterichting van de deur op de bakplaat.		

Richtlijnen voor Ontdooien

Voedsel		Portiegrootte (g)	Onderdeel	Niveau
d1	Vlees	0,2-1,5	Keramische plaat	1
		De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.		
d2	Gevogelte	0,2-1,5	Keramische plaat	1
		Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.		
d3	Vis	0,2-1,5	Keramische plaat	1
		Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.		
d4	Brood/gebak	0,1-0,8	Keramische plaat	1
		Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.		
d5	Fruit	0,1-0,6	Keramische plaat	1
		Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.		

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei. Zet voedselcontainer altijd op het draaiplateau.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Diepvriesgroenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Roer de groenten tijdens de bereiding twee keer en na de bereiding één keer door.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Spinazie	150	600	5-6	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groenten (Chinees)	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			

Slim koken

Verse groenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Voeg voor elke 250 g 30-45 ml koud water toe.
- Roer het gerecht tijdens de bereiding één keer door en na afloop nog een keer.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.
- Voor een snellere bereiding adviseren we kleinere gelijkmatige stukken snijden.
- Bereid alle verse groenten op het volle vermogen van de magnetron (800 W).

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.		
Spruitjes	250 500	5-6 7-8	3
	Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.		
Wortels	250	5-6	3
	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.		
Bloemkool	250 500	5-6 7-8	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.		
Courgette	250	3-4	3
	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.		
Aubergine	250	3-4	3
	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.		
Prei	250	3-4	3
	Snijd de prei in dikke plakken.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.		
Uien	250	4-5	3
	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.		

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Paprika's	250	4-5	3
	Snijd de paprika in reepjes.		
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3
	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.		
Koolraap	250	5-6	3
	Snijd de koolraap in kleine blokjes.		

Rijst en pasta

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.

Onafgedekt bereiden en met deksel erop laten rusten. Giet het water goed af.

- Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding.
- Pasta: Gebruik een grote ovenvaste schaal.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)	Aanbeveling
Witte rijst (snelkook)	250	800	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	800	20-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		22-24		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	800	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	800	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10-11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

Slim koken

Opwarmen

- Warm geen grote producten op, zoals grote stukken vlees, aangezien makkelijk te gaar kunnen worden gekookt.
- Het is veiliger om voor het opwarmen van voedsel een lager vermogensniveau te gebruiken.
- Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren en omkeren.
- Wees voorzichtig met vloeistoffen en babyvoeding. Zowel voor, tijdens en na het bereidingsproces goed doorroeren met een plastic lepel of glazen roerstok om overkoken en verbranden te voorkomen. Laat de vloeistoffen tijdens de standtijd in de oven staan. Gebruik een langere opwarmtijd dan bij andere soorten voedsel.
- De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten. Zie de onderstaande tabel ter referentie.

Vloeistoffen en gerechten

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800	1½-2 2-3	1-2
	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Kom midden op de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.			
Soep (gekoeld)	250 gr.	800	3-4	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600	5-6	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600	5-6	2-3
	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.			
Kant-en-klaarmaaltijd (gekoeld)	350 gr. 450 gr.	600	5-6 6-7	3
	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Babyvoeding en -melk

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (sec.)	Standtijd (min.)
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600	30-40	2-3
	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600	20-30	2-3
	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babymelk	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Ontdooien

Gebruik voor bevroren etenswaren een magnetronbestendige container zonder deksel. Keer de etenswaren tijdens het ontdooien om, giet het vocht af en verwijder na het ontdooien eventueel afval. Om sneller te ontdooien, kunt u de etenswaren in kleine stukken snijden en ze in aluminiumfolie wikkelen. Wanneer de buitenkant van bevroren voedsel begint te smelten, stopt u met ontdooien en laat u de etenswaren rusten, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.
Wijzig het standaard vermogensniveau (180 W) voor het ontdooien niet.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Standtijd (min.)
Vlees	Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30
	Varkenslapjes	250	7-8	
	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Gevogelte	Kipdelen	500 (2 stuks)	12-14	15-60
	Hele kip	1200	28-32	
	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Vis	Visfilet	200	6-7	10-25
	Hele vis	400	11-13	
	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			
Fruit	Bessen	300	6-7	5-10
	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.			
Brood	Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20
	Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9	
	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.			

Richtlijn voor Grillen

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Deze elementen werken alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait.

Wanneer u etenswaren grilt, plaatst u deze op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Verwarm de grill in de grillstand 2-3 minuten voor en grill de etenswaren op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het grillen is voltooid.

Kookgerei

Grill: gebruik vuurvaste containers. Deze mogen metalen onderdelen bevatten. Gebruik geen plastic kookgerei.

Magnetron + Grill: gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van metalen of plastic materialen.

Voedseltype

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Grillen

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Kebabvleespennen	Inleggrill + keramische plaat	5	8-10	6-8
Varkenslapjes	Inleggrill + keramische plaat	5	7-9	5-7
Worstjes	Inleggrill + keramische plaat	5	6-8	6-8
Kipdelen	Inleggrill + keramische plaat	5	20-25	15-20
Zalmmoten	Inleggrill + keramische plaat	5	8-12	6-10
Schijfjes groenten	Inleggrill + keramische plaat	5	15-20	-
Geroosterd brood	Inleggrill + keramische plaat	5	2-3	1-2
Kaastosti's	Inleggrill + keramische plaat	5	3-5	-

Magnetron + Grill

Voedsel	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
In de schil gebakken aardappelen	600	180-200	Inleggrill + keramische plaat	4	10-15	-
Gegrilde tomaat	300	160-180	Inleggrill + keramische plaat	4	05-10	-
Gegratineerde groenten	450	180-200	Inleggrill + keramische plaat	4	10-20	-
Geroosterde vis	300	180-200	Inleggrill + keramische plaat	4	04-08	04-06
Kipdelen	300	180-200	Inleggrill + keramische plaat	4	10-15	10-15

Richtlijnen voor hete lucht

Hete lucht
In de heteluchtstand zorgen de verwarmingselementen en de ventilator aan de zijkant voor een goede circulatie van de warmte in de ovenruimte. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés. Het ovenvaste kookgerei dat u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) is ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Magnetron + Hete lucht
In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. De oven biedt voor het gemak 5 combinatiestanden: Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood. Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Hete lucht

Voedsel	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Vierkante vorm hazelnotentaart	160-170	Inleggrill + keramische plaat	2	60-70
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentaart	150-160	Inleggrill + keramische plaat	2	50-60
Biscuitgebak	150-160	Inleggrill + keramische plaat	2	25-35
Vruchtenvlaaibodem	150-170	Inleggrill + keramische plaat	2	25-35
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	150-170	Bakplaat	3	30-40
Croissants	170-180	Bakplaat	2	10-15
Broodjes	180-190	Bakplaat	2	10-15
Koekjes	160-180	Bakplaat	3	10-20
Ovenfrites	200-220	Bakplaat	3	15-20

Magnetron + Hete lucht

Voedsel	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Hele kip 1,2 kg	450	180-200	Inleggrill + keramische plaat	3	25-30	15-25
Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	300	180-200	Inleggrill + keramische plaat	3	15-20	15-20
Gegratineerde pasta/lasagne uit de diepvries	450	180-200	Inleggrill + keramische plaat	3	20-25	-
Gegratineerde aardappelen	450	180-200	Inleggrill + keramische plaat	3	10-15	-
Verse vruchtenvlaai	100	160-180	Keramische plaat	3	40-50	-

Stoombereidingsgids

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogensniveau (W)	Bereidingstijd (min.)	Onderdeel
Artisjokken	300 g (1-2 stuks)	800	5-6	Schaal + inzetplateau + deksel
	Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. 1 eetlepel citroensap toevoegen. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.			
Verse groenten	300	800	4-5	Schaal + inzetplateau + deksel
	Weeg de groenten (bijvoorbeeld. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eet. water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.			
Diepvriesgroenten	300	600	8-9	Schaal + inzetplateau + deksel
	Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eet. water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. 2-3 minuten laten staan.			
Rijst	250	800	15-18	Schaal + deksel
	Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan. 5-10 minuten laten staan.			
Gepofte aardappelen	500	800	7-8	Schaal + deksel
	Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal. Voeg 3 eet. water toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			
Stoofschotel (gekoeld)	400	600	5½-6½	Schaal + deksel
	Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.			
Soep (gekoeld)	400	800	3-4	Schaal + deksel
	Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.			
Bevroren soep	400	800	8-10	Schaal + deksel
	Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 2-3 minuten laten staan.			

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogensniveau (W)	Bereidingstijd (min.)	Onderdeel
Diepvriesknoedels met jamvulling	150	600	1½-2½	Schaal + deksel
	Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			
Vruchtencompote	250	800	3-4	Schaal + deksel
	Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetl. water en 1-2 eetl. suiker toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.			

NQ50J5530BS_EF_DE68-04355A-00_NL.indd 60 2/12/2015 4:04:42 PM

Snel en eenvoudig

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 800 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel.
Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding maken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ verwarmen op 800 W in de magnetron verwarmen. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord. 3½ tot 4½ min. bruineren bij een vermogen van 600 W en regelmatig doorroeren. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Problemen oplossen

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het bereidingsproces te hervatten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
De oven krijgt geen voeding.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
De oven verwarmt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Er wordt onvoldoende of traag verwarmd.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De warmhoudfunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdooifunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk één keer op de annuleringstoets.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom van de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er blijft water achter in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Wanneer u op de toets +30sec drukt, wordt de oven ingeschakeld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is.	De magnetron is zodanig ontworpen dat deze wordt ingeschakeld wanneer u op de toets +30sec drukt.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de gril.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.
Oven		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Houd de deur zo veel mogelijk gesloten, tenzij u etenswaren bereidt die moeten worden omgedraaid. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie tussen de hoofd- en sub-MICOM plaatsvindt.	
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM.	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Druk op **Stop** (▽) om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (stof, water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voedingsbron		230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	3000 W
	Magnetron	1650 W
	Grill	2500 W
	Hete lucht	2500 W
Afgegeven vermogen		100 W / 800 W (IEC - 705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 454,2 x 570 mm
	Inbouw	555 x 445 x 548.8 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	38,6 kg
	Bruto	45,8 kg

Memo

SAMSUNG

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04355A-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ50J5530**



Inhalt

Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

Nur Mikrowellenfunktion

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.

WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Sicherheitshinweise

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

Nur Backofenfunktion – Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

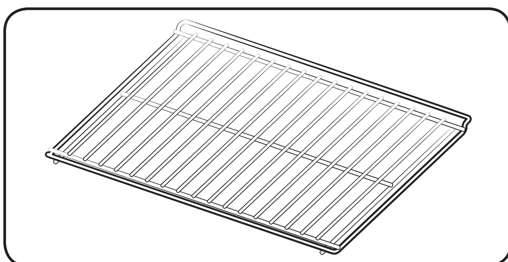
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Sicherheitshinweise

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.



Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.

Verwenden Sie im Mikrowellenmodus nicht den Ofenrost.

Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:

- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.

Sicherheitshinweise

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät STETS Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

NQ50J5530BS_EF_DE68-04355A-00_DE.indd 10 2/12/2015 4:04:24 PM

Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung (nur Mikrowellenfunktion)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

A. Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

B. Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

C. Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

- **1)** Gerätetür (verbogen)
- **2)** Türscharniere (beschädigt oder locker)
- **3)** Türdichtungen und Dichtungsflächen

D. Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

A. Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

B. Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Lebensmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

NQ50J5530BS_EF_DE68-04355A-00_DE.indd 11 2/12/2015 4:04:24 PM

Sicherheitshinweise

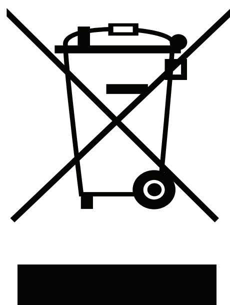
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

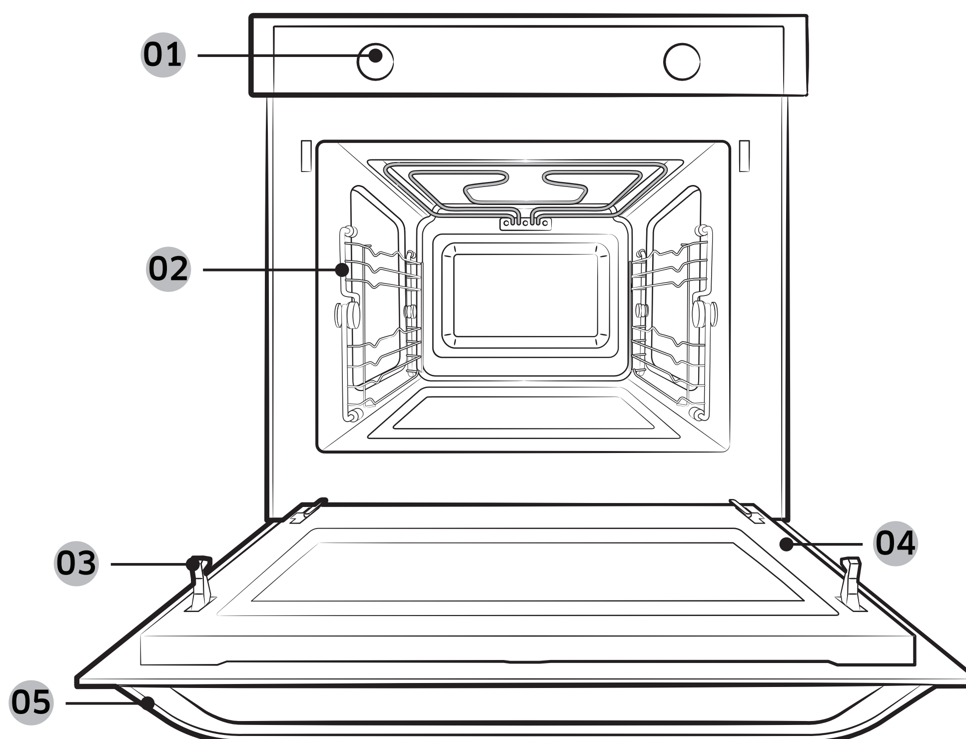
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät

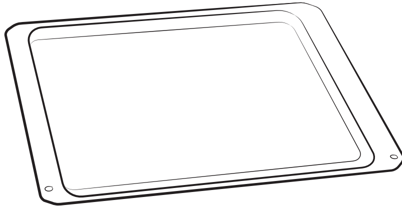


01 Bedienfeld	**02** Seitliche Schienen	**03** Türverriegelung
04 Gerätetür	**05** Griff der Gerätetür	

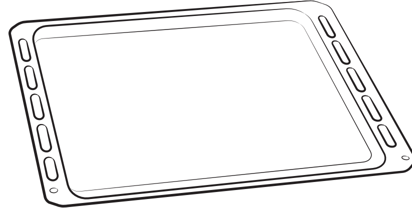
Aufstellen des Geräts

Zubehör

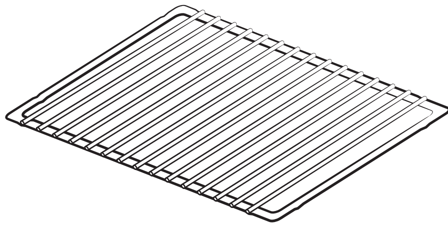
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



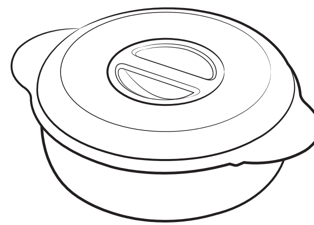
Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



Backbleche
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Grillrost
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Dampfgarer
(Der Dampfgarer aus Kunststoff wird für die Dampfgarfunktion benötigt.)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Verwendung on page 44.

Dampfgarer

Beim Dampfgarer handelt es sich um ein Set mit Dämpfschüssel, Dämpfeinsatz und Deckel, das speziell für den Einsatz mit der Dampfgarfunktion vorgesehen ist. Der Dampfgarer eignet sich für die Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis, Nudeln und Gemüse, da die Nährstoffe beim Dampfgaren erhalten bleiben.

- Die Teile des Dampfgarsets können Temperaturen zwischen -10 °C und 130 °C widerstehen.
- Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.
- Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren on page 59.

⚠ **VORSICHT**

- Der Dampfgarer ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbindung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten.
- Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi, sondern ausschließlich im Mikrowellenbetrieb.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Dampfgarers aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe, da er während des Garvorgangs sehr heiß wird.
- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels sehr vorsichtig vor, da heißer Dampf aus dem Dampfgarer entweicht.
- Setzen Sie den Dampfgarer vor dem Garen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen.

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz	
Abmessungen (B × H × T)	Einbauschrank	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbaugerät	555 x 445 x 548,8 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.
Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum),

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

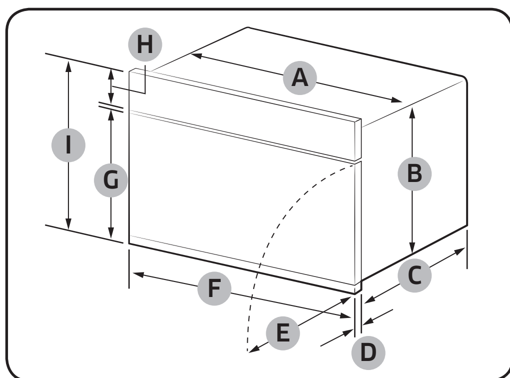
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.
Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

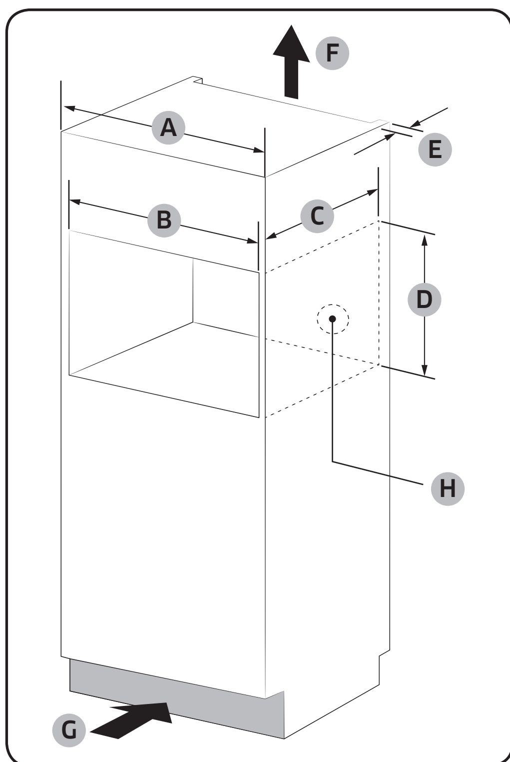
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



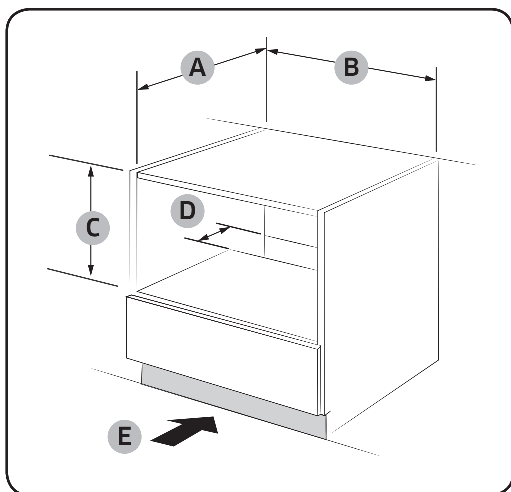
Gerät (mm)

A	555	**F**	595
B	445	**G**	358
C	549	**H**	85
D	21	**I**	454,2
E	341		



Einbauschrank (mm)

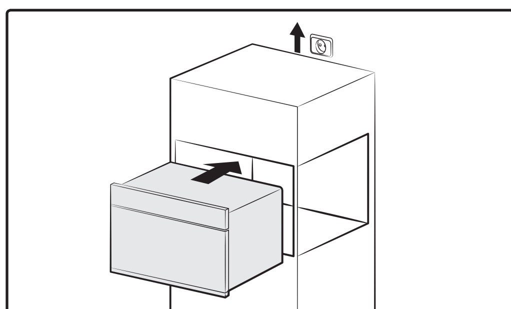
A	600
B	min. 564 - 568
C	min. 550
D	min. 445 / max. 450
E	min. 50
F	200 cm^2
G	200 cm^2
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



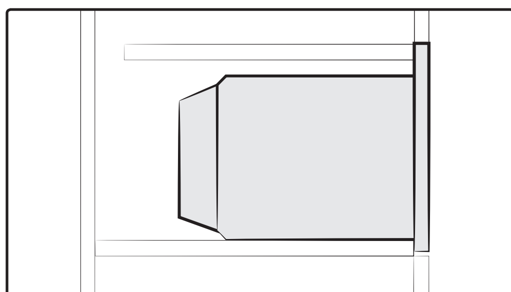
Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 564 / max. 568
C	min. 446 / max. 450
D	50
E	200 cm^2

Einbauen des Geräts

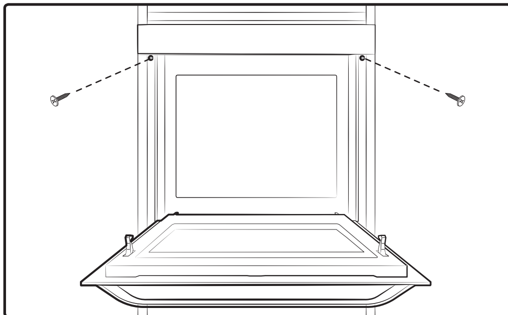


1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.

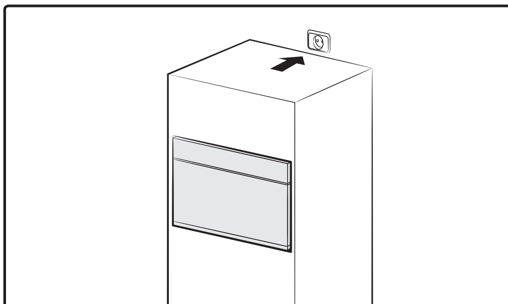


2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.

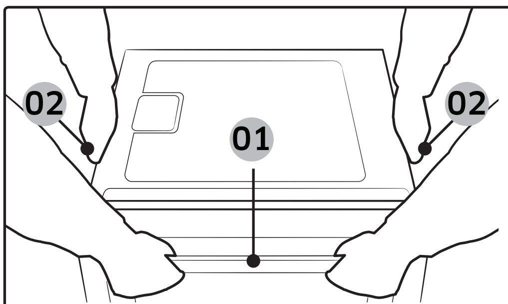
Aufstellen des Geräts



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät sowie dem Griff der Gerätetür auf der Vorderseite.

01 Griff der Gerätetür
02 Seitlicher Griff

Pflege

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Pflege

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

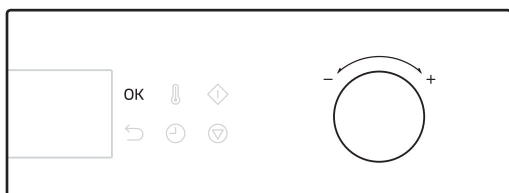
Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während eines Vorgangs können Sie die Uhr oder den Küchentimer in jeder Betriebsart entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhr

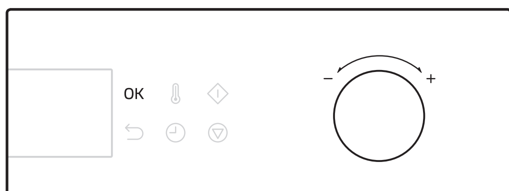
Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

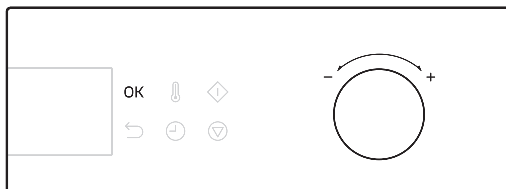
Vor der ersten Verwendung

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie die Taste ⌛.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Anzeige „00:00“.
- Sie können die Timereinstellung jederzeit ändern.
- Wenn das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwendet wird, können Sie für den oberen und unteren Garraum je einen eigenen Timer stellen.

Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).



Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „OFF (AUS)" erscheint im Display.



Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „On (Ein)" erscheint im Display.

Energiesparen

Bei Aktivierung des Energiesparmodus wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



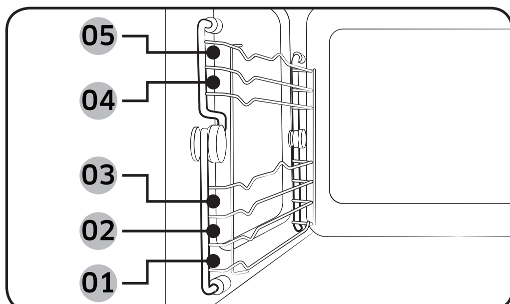
Um den Stromverbrauch zu reduzieren, halten Sie die Taste 3 Sekunde lang gedrückt. Der Display und alle Tasten erlöschen. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).
Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste.

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät nach 10 Minuten ohne Benutzeraktivität einstellen, wird der jeweils laufende Vorgang beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es während des Garvorgangs mehr als 25 Minuten lang angehalten wird.

Vor der ersten Verwendung

Seitliche Schienen

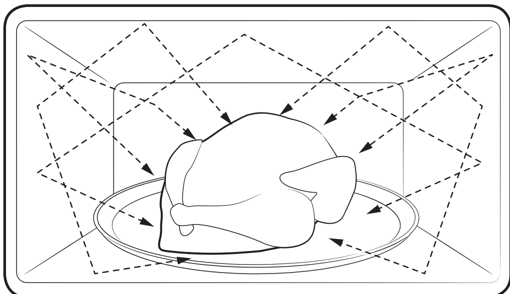


- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

01 Einschubhöhe 1	Mikrowellenfunktion
02 Einschubhöhe 2	Betriebsart
03 Einschubhöhe 3	
04 Einschubhöhe 4	
05 Einschubhöhe 5	

Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu garen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Garen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
   - Menge und Dichte
   - Feuchtigkeitsgehalt
   - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

HINWEIS

Die gegarten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Lebensmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie		△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage		○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut		○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe		○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	✕	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✕	Können zu Lichtbogenbildung führen.

Vor der ersten Verwendung

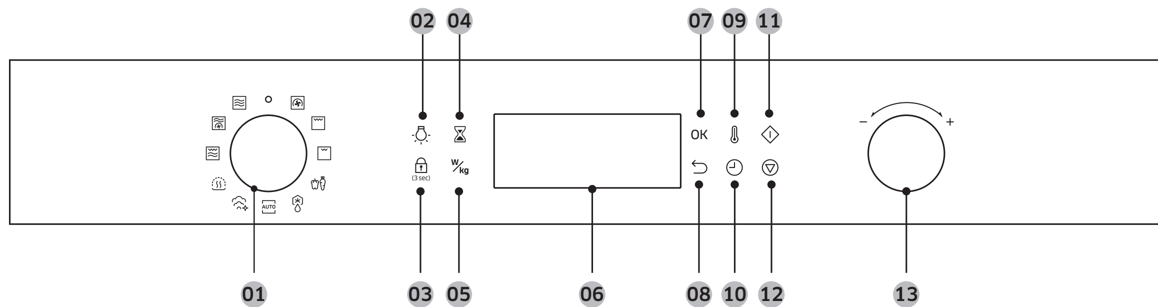
Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✕	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✕	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✕	Verursacht Lichtbögen.
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier		○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.

○ : Mikrowellengeeignet △ : Mit Vorsicht ✕ : Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01 Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.
03 Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.
04 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
05 Leistungsstufe/Gewicht	Hiermit stellen Sie die Leistungsstufe und das Gewicht ein.
06 Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
07 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
08 Zurück	Hiermit stellen Sie die Standardeinstellung wieder her.
09 Temperatur	Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.
10 Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
11 Start	Hiermit starten Sie den Betrieb.
12 Stopp	Hiermit halten Sie den Betrieb an. Mit dieser Taste können Sie außerdem den aktuell eingestellten Modus stornieren.
13 Funktionswähler	Durch Drehen am Funktionswähler ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Wenn Sie in „+“-Richtung drehen, wird der Einstellwert erhöht, und durch Drehen in „-“-Richtung verringert.

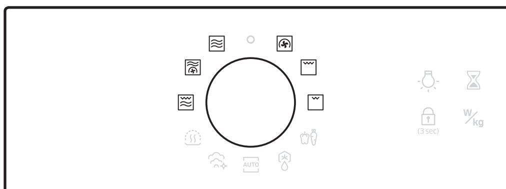
Funktionsübersicht

Funktion			Temperaturbereich	Standardtemperatur
Manueller Betrieb		Heißluft	40-230 °C	180 °C
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Tiefkühlkost und beim Backen.	
		Großer Grill	150-230 °C	220 °C
			Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch).	
		Kleiner Grill	150-200 °C	180 °C
			Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).	
		Mikrowelle	100-800 W	800 W
			Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
		Heißluft-Kombi	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
		Grill-Kombi	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	

Funktion			Temperaturbereich	Standardtemperatur
Automatikbetrieb		Gemüse	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.	
		Auto	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.	
		Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.	
Sonderfunktionen		Warmhalten	60-100 °C	70 °C
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	
		Dampfreinigung	-	-
			Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.	

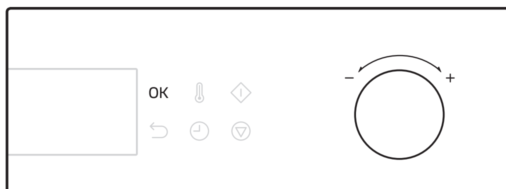
Manueller Modus

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler einen der manuelle Modi, wie z. B. Heißluft. Das Standardtemperatur (oder Standardleistung) blinkt.

Schritt 2: Temperatur bzw. Leistungsstufe einstellen



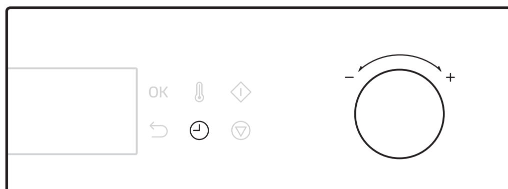
Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Standardtemperatur (bzw. die Standardleistungsstufe) ein. Drücken Sie anschließend **OK**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

HINWEIS

Wenn Sie die Leistungsstufe bzw. die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden eingeben, wechselt das Gerät automatisch zum nächsten Schritt. (Garzeit oder Standby-Modus)

Bedienung

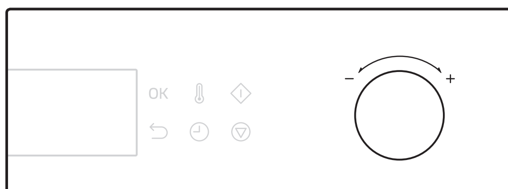
Schritt 3: Garzeit einstellen



Drücken Sie die Taste für die **Garzeit**, um mit dem Einstellen der Garzeit fortzufahren. (Nur Heißluft- und Grillmodus)
Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.

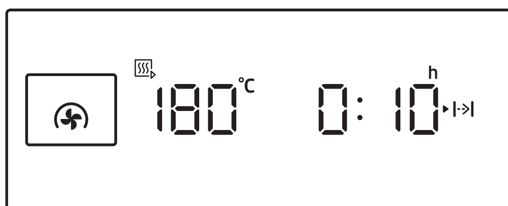


Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen.
Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste ⌚.
Stellen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler eine Endzeit ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Programmende on page 33.



Drücken Sie anschließend die Taste ◇.

Schritt 4: Vorheizen (nur Heißluft- und Grillmodus)



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend erklingt ein Signalton und die Anzeige ▯ wird gelöscht.

HINWEIS

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Garzeit ändern möchten, drücken Sie einfach die Taste zum Einstellen der Temperatur bzw. der Garzeit und passen Sie dann die aktuelle Einstellung durch Drehen am Funktionswähler an.

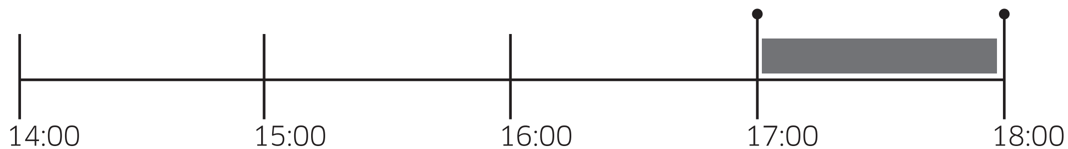
Programmende

Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Garen und Backen.
Beispiel: Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 17:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „End time (Endzeit)“ angezeigte Zeit auf „17:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 16:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.

1. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00	Garzeit einstellen: 1 Stunde	Endzeit einstellen: 18:00

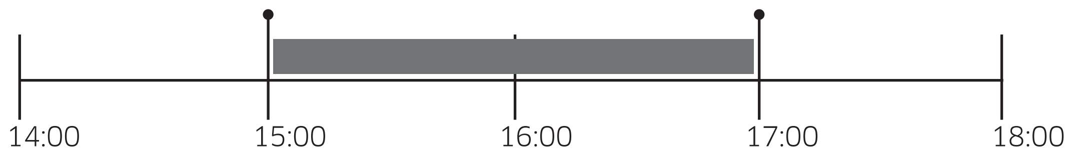
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00	Garzeit einstellen: 2 Stunden	Endzeit einstellen: 17:00

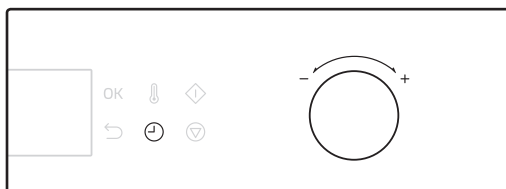
Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.



⚠ **VORSICHT**

Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

Ändern der Garzeit im Betrieb



1. Drücken Sie die Taste ⏲. Das Anzeigeelement für die Zeit blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.

Bedienung

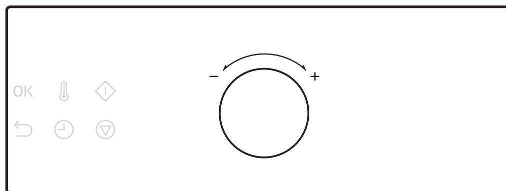


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Ändern der Temperatur oder der Leistungsstufe im Betrieb



1. Drücken Sie die Taste (bzw. W/kg). Das Anzeigeelement für die Temperatur (oder Leistung) blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Unterbrechen des Betriebs



Drücken Sie die Taste einmal, um den Vorgang vorübergehend anzuhalten, bzw. zweimal, um den aktuellen Vorgang vollständig abzubrechen.



Alternativ können Sie den Moduswähler auch einfach auf die Position „O“ stellen.

Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen

1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Heißluft-Kombi

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft-Kombi	>	Temperatur und Leistungsstufe	>	Garzeit	>	Vorheizen

1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

⚠ VORSICHT

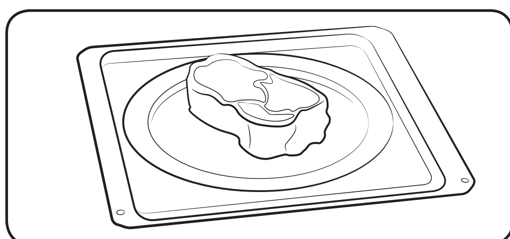
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Mikrowelle	>	Leistungsstufe	>	Garzeit	>	-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) zu erhitzen, wählen Sie den Mikrowellenmodus aus und drücken Sie dann die Taste .

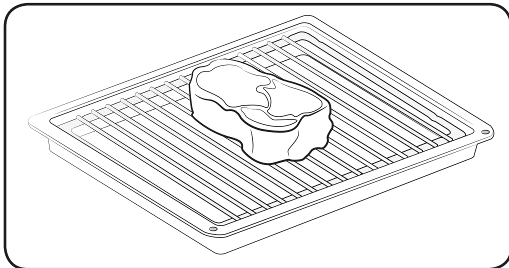
Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	800	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

Großer Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Grill	>	Temperatur	>	Garzeit	>	-

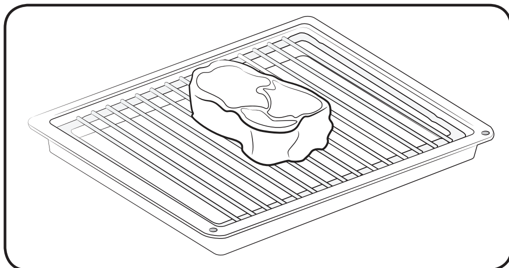


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1 und 3 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Kleiner Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Grill	>	Temperatur	>	Garzeit	>	-



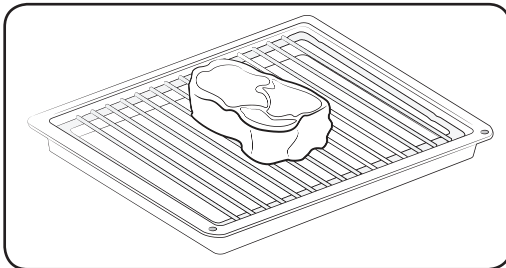
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1 und 3 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Bedienung

Grill-Kombi

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Grill-Kombi	>	Leistungsstufe	>	Garzeit	>	-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Manueller Modus on page 31 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Automatikbetrieb

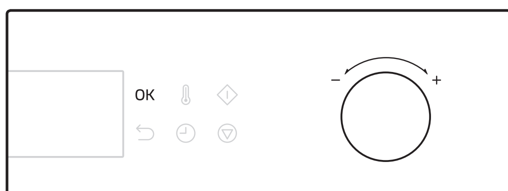
Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. Gemüse, Auto und Auftauen. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Automatikmodus aus. (Gemüse, Auto und Auftauen)
Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers das gewünschte Programm aus, und drücken Sie auf **OK**. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

Schritt 3: Gewicht einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler das Gewicht ein. Drücken Sie anschließend die Taste .

VORSICHT

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

HINWEIS

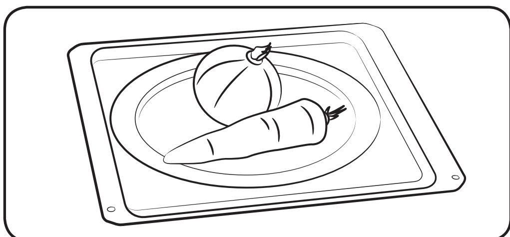
Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.

Bedienung

Gemüse

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme.
Für eine Portionsgröße von 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzugeben, sofern in der Tabelle keine andere Wassermenge empfohlen wird. Abgedeckt bei der zum Garen angegebenen Mindestzeit zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzufügen. Abdecken und 3 Minuten lang ruhen lassen.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Gemüse	>	1 bis 10	>	Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 39 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

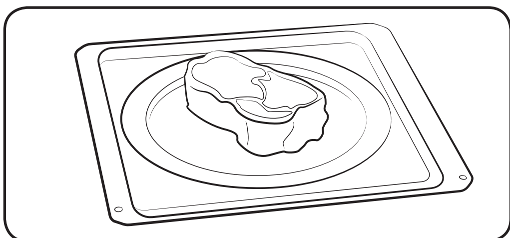
HINWEIS

Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

AUTO Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 10 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Auto	>	1 bis 10	>	Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 39 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Auftauen

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Auftauen	>	1 bis 5	>	Gewicht

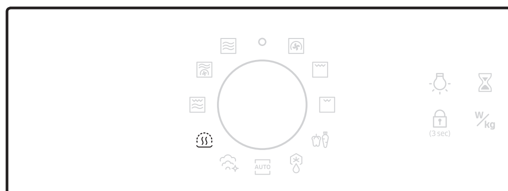
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 39 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

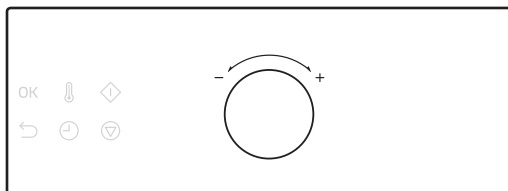
Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

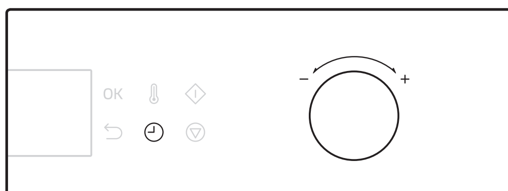
Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für Warmhalten.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Temperatur ein.



3. Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit zunächst die Taste und wählen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit aus.



4. Drücken Sie die Taste . Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

VORSICHT

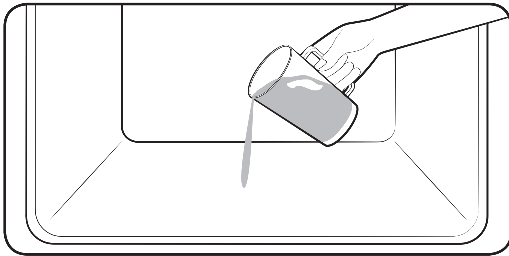
- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 1 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie sie beim Warmhalten nicht ab.

Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller auf dem Drehteller an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



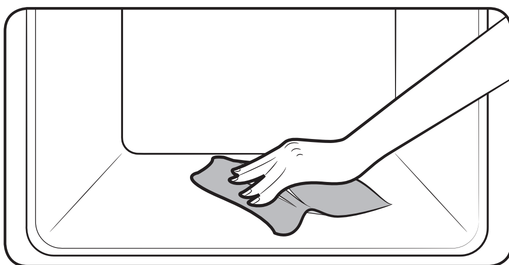
1. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums und schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für die Dampfreinigung.



3. Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

- Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts KEINE Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Automatikprogramme

Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Gemüse

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U1	Brokkoli-Röschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Den Brokkoli in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U2	Blumenkohlröschen	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,3-0,4 kg 45-60 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U3	Möhrenscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 30 ml (2 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U4	Backkartoffeln	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
		Die Kartoffeln waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten ruhen lassen.		
U5	Geschälte Kartoffeln	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
		Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
U6	Zucchini	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Die Scheiben bissfest garen.		
U7	Auberginenscheiben	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
		Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 15 ml (1 EL) Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U8	Zwiebelscheiben	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U9	Mischgemüse	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
		Das frische Gemüse putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 0,2-0,3 kg 15 ml (1 EL) Wasser und für 0,4-0,5 kg 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren.		
U10	Weißer Reis	0,2-0,3	Keramikeinsatz	1
		In eine große ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.		

Hinweise und Empfehlungen zu den Automatikprogramme

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A1	Tellergericht	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz	1
		Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.		
A2	Tiefkühlpizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Die Tiefkühlpizza in das Gerät schieben.		
A3	Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
A4	Ganzes Hähnchen	1,1-1,15 1,2-1,25	Keramikeinsatz mit Grillrost	2
		Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
A5	Hähnchenteile	0,6-0,7 0,9-1,0	Keramikeinsatz mit Grillrost	4
		Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A6	Lammbraten	0,8-0,9 1,1-1,2	Keramikeinsatz mit Grillrost	3
		Das marinierte Lammfleisch auf den Grillrost legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Bei Erklingen des Signaltons wenden und anschließend des Garvorgang fortsetzen.		

Gericht		Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A7	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,4 0,45-0,5	Backblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
A8	Halbierte Ofenkartoffeln	0,4-0,5 0,6-0,7	Keramikeinsatz mit Grillrost	4
		Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Grillrost legen. Nach dem Garen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
A9	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Backblech	2
		Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Backblech geben. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
A10	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Backblech	3
		Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Gerätetür auf das Backblech stellen.		

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Zubehör	Einschubhöhe
d1	Fleisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.		
d2	Geflügel	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.		
d3	Fisch	0,2-1,5	Keramikeinsatz	1
		Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.		
d4	Brot/Kuchen	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1
		Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.		
d5	Obst	0,1-0,6	Keramikeinsatz	1
		Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.		

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.

- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher Größer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (800 W) hochen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Rosenkohl	250 500	5-6 7-8	3
	60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.		
Möhren	250	5-6	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250 500	5-6 7-8	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		
Pilze	125 250	1-2 2-3	3
	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3
	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.		
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren.

Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- Reis: Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- Nudeln: In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	800	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	800	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	800	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	800	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	800	1½-2 2-3	1-2
	In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.			
Suppe (gekühlt)	250 g	800	3-4	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5-6	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30-40	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20-30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30-40 50-60	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Verwendung

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.
Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			
Brot	Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9	
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.			

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller.
Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Geschirr

Grill: Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Geschirr aus Kunststoff.

Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie kein Geschirr aus Metall oder Kunststoff.

Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Grillen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Schaschlikspieße	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	8-10	6-8
Schweinesteaks	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	7-9	5-7
Bratwurst	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	6-8	6-8
Hähnchenteile	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	20-25	15-20
Lachssteaks	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	8-12	6-10
Kleingeschnittenes Gemüse	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	15-20	-
Toast	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	2-3	1-2
Käsetoast	Keramikeinsatz mit Grillrost	5	3-5	-

Mikrowelle + Grill

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Ofenkartoffeln	600	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15	-
Gegrillte Tomaten	300	160-180	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	05-10	-
Gemüsegratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-20	-
Bratfisch	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	04-08	04-06
Hähnchenteile	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	4	10-15	10-15

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft
Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés. Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Mikrowelle + Heißluft
Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Heißluft

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (min)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	50-60
Biskuit	150-160	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Keramikeinsatz mit Grillrost	2	25-35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	Backblech	3	30-40
Croissants	170-180	Backblech	2	10-15
Brötchen	180-190	Backblech	2	10-15
Kekse	160-180	Backblech	3	10-20
Backofen-Pommes	200-220	Backblech	3	15-20

Mikrowelle + Heißluft

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Ganzes Hähnchen 1,2 kg	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	25-30	15-25
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	15-20	15-20
Tiefgefrorene Lasagne/ tiefgefrorenes Nudelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz mit Grillrost	3	10-15	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	40-50	-

Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 (1-2 Stk.)	800	5-6	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Frisches Gemüse	300	800	4-5	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600	8-9	Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel
	Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250	800	15-18	Dämpfschüssel + Deckel
	Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Backkartoffeln	500	800	7-8	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400	600	5½-6½	Dämpfschüssel + Deckel
	Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistungsstufe (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Suppe (gekühlt)	400	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	In die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400	800	8-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150	600	1½-2½	Dämpfschüssel + Deckel
	Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Obstkompott	250	800	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Praktische Tipps

Butter zerlassen
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 800 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 800 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Bräunen (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Danach 2-3 Minuten im Ofen stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Problembehebung

Beim Verwenden des Geräts können Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen".
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start", um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30sec" wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30sec" gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur in irgendeinem Modus auf mehr als 250° C steigt. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Drücken Sie auf **Stopp** (▽), und versuchen Sie es erneut.
C-d0	Sensortaste gestört.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	3000 W
	Mikrowelle	1650 W
	Grill	2500 W
	Heißluft	2500 W
Ausgangsleistung		100 W / 800 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motorbetriebener Kühlungsventilator
Maße (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbau	555 x 445 x 548,8 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	38,6 kg
	Verpackungsgewicht	45,8 kg

Notizen

SAMSUNG

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04355A-00